叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 德州山核桃食谱（修订版）(texas Pecan Recipes (revised)) 000001

2. 德州山核桃食谱（修订版）(texas Pecan Recipes (revised)) 000002

3. 德州山核桃食谱（修订版）(texas Pecan Recipes (revised)) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

德州山核桃食谱（修订版）(Texas Pecan Recipes (Revised))

['teksəs] [pɪ'kɑ:n] ['resəpɪz]
Texas **Pecan** **Recipes**
德克萨斯州 胡桃 食谱

德州山核桃食谱

[rɪ'vaɪzd]
Revised
修改

修改

[ðer; ðər] [ɑ:nt] ['meni] ['tɛksənz] [hu:] [dəunt][hæv; həv][ə; eɪ]['speʃ(ə)l]['laɪkɪŋ][fɔ:r; fər][pɪ'kɑ:nz] [groʊn] [ɪn]
There **aren't** **many** **Texans** **who** **don't** **have** **a** **special** **liking** **for** **pecans** **grown** **in**
那里 不是 许多 德州人 WHO 不 有 一个 特别的 喜欢 为了 山核桃 生长 在
[ðə; ði] [steɪt] ,
the **state** **,**
这 状态 ,

很少有德州人不喜欢本州出产的山核桃。

['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [end'ʒɔɪɪŋ] [ðem; ðəm] [streɪt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃel] .
usually **enjoying** **them** **straight** **from** **the** **shell** **.**
通常 享受 他们 直的 从 这 壳 .

通常直接剥壳食用。

[bʌt; bət] [naʊ] , [mɔ:r] [ænd; ənd] [mɔ:r] ['pi:p(ə)l] [ɑ:r; ər] [ɪn'kɔ:rpəreɪtɪŋ] [pɪ'kɑ:nz][ɪn] ['meni] ['dɪfrənt] [taɪps]
But **now** **,** **more** **and** **more** **people** **are** **incorporating** **pecans** **in** **many** **different** **types**
但 现在 , 更多的 和 更多的 人们 是 合并 山核桃 在 许多 不同的 类型
[ʌv; əv]['resəpɪz] .
of **recipes** **.**
的 食谱 .

但现在，越来越多的人将山核桃加入到各种不同的食谱中。

[ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [wi:; wi][hæv; həv][ɪn'klu:dɪd] ['resəpɪz][fɔ:r; fər]['sælədz] , [meɪn] ['dɪʃɪz] , [dɪ'zɜ:rts] ,
In **this** **booklet** **we** **have** **included** **recipes** **for** **salads** **,** **main** **dishes** **,** **desserts** **,**
在 这 小册子 我们 有 包括 食谱 为了 沙拉 , 主要的 菜肴 , 甜点 ,
['kændiz] , [ænd; ənd] ['kʊkiz] .
candies **,** **and** **cookies** **.**
糖果 , 和 曲奇饼 .

这本小册子包含了沙拉、主菜、甜点、糖果和饼干的食谱。

[ðə; ði] ['teksəs] [pɪ'kɑ:n] ['ɪndəstri] [hæz; həz] [groʊn] [sɪg'nɪfɪkəntli] [frʌm; frəm][ðə; ði] [deɪz] [wen] [ðə; ði]
The **Texas** **pecan** **industry** **has** **grown** **significantly** **from** **the** **days** **when** **the**
这 德克萨斯州 胡桃 行业 有 生长 显著地 从 这 天 什么时候 这
[nʌts] [wɜ:r; wər] ['gæðərd] [baɪ][ðə; ði]['fæməli][ænd; ənd] [hɔ:ld] [tu:; tə] [taʊn] [tu:; tə] [sel] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]
nuts **were** **gathered** **by** **the** **family** **and** **hauled** **to** **town** **to** **sell** **during** **the**
坚果 是 聚集 经过 这 家庭 和 拖拽 到 镇 到 卖 期间 这
['si:z(ə)n] .
season **.**
季节 .

德克萨斯州的山核桃产业已经发展壮大，与过去山核桃由一家人采摘并运到镇上在季节出售的时代相比，如今的山核桃产业规模已相当庞大。

[tə'deɪ] , ['mɑ:dərn] ['stɔ:rɪdʒ] [fə'sɪlətiz] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [meɪk] [ðem; ðəm][ə'veɪləb(ə)l] [jɪr] - [raʊnd] .
Today **,** **modern** **storage** **facilities** **and** **packaging** **make** **them** **available** **year** **-** **round** **.**
今天 , 现代的 贮存 设施 和 包装 制作 他们 可用的 年 - 圆形的 .

如今，现代化的仓储设施和包装技术使它们能够全年供应。

[ænd; ənd] [ɪf] [pəːˈtʃeizəz] [stɔːr] [pɪˈkɑːnz] [ˈprɑːpərli] ,

And	if	purchasers	store	pecans	properly	,
和	如果	购买者	店铺	山核桃	适当地	,

如果购买者妥善储存山核桃，

[ðeɪ] [wɪl] [rɪˈteɪn] [ðer; ðər] [freʃ] [ˈfleɪvər] [ænd; ənd] [ˈkwɑːləti] [fɔːr; fər] [ˈveri] [lɔːŋ] [pɪrɪədz] .

they	will	retain	their	fresh	flavor	and	quality	for	very	long	periods	.
他们	将要	保持	他们的	新鲜的	味道	和	质量	为了	非常	长的	时期	.

它们能长时间保持新鲜风味和品质。

[wiː; wi] [hoʊp] [ðæt] [juː; jʊ] [faɪnd] [nuː] [weɪz] [tuː; tə] [juːz] [pɪˈkɑːnz] [ɪn] [ˈkʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ðæt] [juː; jʊ] [ɪnˈsɪst]

We	hope	that	you	find	new	ways	to	use	pecans	in	cooking	and	that	you	insist
我们	希望	那	你	寻找	新的	方式	到	使用	山核桃	在	烹饪	和	那	你	坚持

[ɑːn] [ˈteksəs] [pɪˈkɑːnz] [wen] [juː; jʊ] [ʃɑːp] .

on	Texas	pecans	when	you	shop	.
在	德克萨斯州	山核桃	什么时候	你	店铺	.

我们希望您能找到在烹饪中使用山核桃的新方法，并且在购买时坚持选择德克萨斯州产的山核桃。

[ˈreɪgən] [viː] . [braʊn]

Reagan	V	.	Brown
里根	V	.	棕色的

里根诉布朗

[kəˈmɪʃənər] [ʌv; əv] [ˈægrɪkʌltʃər]

Commissioner	of	Agriculture
专员	的	农业

农业专员

[baɪ] [freʃ] [ˈteksəs] [pɪˈkɑːnz]

Buy	Fresh	Texas	Pecans
买	新鲜的	德克萨斯州	山核桃

购买新鲜的德州山核桃

[ðə; ði] [pɪˈkɑːn] [ɪz] [ðə; ði] [steɪt] [triː] , [ænd; ənd] [kwaɪt] [ˈprɑːpərli] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [neɪmd] .

The	pecan	is	the	state	tree	,	and	quite	properly	it	is	named	.
这	胡桃	是	这	状态	树	,	和	相当	适当地	它	是	命名	.

山核桃树是该州的州树，而且名副其实。

[ˌaɪ ˈtiː] [wʌz; wəz] [ə; eɪ] [sɔːrs] [ʌv; əv] [fuːd] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [ˈindiəns] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈɜːrli]

It	was	a	source	of	food	for	the	Indians	as	well	as	the	early
它	曾是	一个	来源	的	食物	为了	这	印度人	作为	出色地	作为	这	早期的

[ˈkɔlənɪsts] [huː] [faʊnd] [ðə; ði] [triːz] [ˈgroʊɪŋ] [ɑːn] [kriːk] [ænd; ənd] [ˈrɪvər] [bæŋks] .

colonists	who	found	the	trees	growing	on	creek	and	river	banks	.
殖民者	WHO	成立	这	树木	生长	在	溪	和	河	银行	.

它曾是印第安人的食物来源，也是早期殖民者的食物来源，他们在溪流和河岸边发现了这些树木。

[wɪð; wɪθ] [nuː] [vəˈraɪətiz] [ænd; ənd] [kəˈmɜːrʃ(ə)l] [ˌkʌltɪˈveɪʃ(ə)n] ,

With	new	varieties	and	commercial	cultivation	,
和	新的	品种	和	商业的	栽培	,

随着新品种的培育和商业化种植，

[ðə; ði] [pɪˈkɑːn] [ˈɔːtʃədz] [ʌv; əv] [ˈteksəs] [prəˈvaɪd] [ə; eɪ] [ˈstedi] [səˈplaɪ] [ʌv; əv] [pɪˈkɑːnz] [ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði]

the	pecan	orchards	of	Texas	provide	a	steady	supply	of	pecans	during	the
这	胡桃	果园	的	德克萨斯州	提供	一个	稳定的	供应	的	山核桃	期间	这

[ˈhɑːrvɪstɪŋ] [ˈsiːz(ə)n] [frʌm; frəm] [ɑːkˈtoʊbər] [θruː] [dɪˈsembər] .

harvesting	season	from	October	through	December	.
收割	季节	从	十月	通过	十二月	.

从十月到十二月的收获季节，德克萨斯州的山核桃园为当地提供了稳定的山核桃供应。

[ˈdʊrɪŋ] [ðiːz] [mʌnθs] ,

During	these	months	,
期间	这些	几个月	,

在这几个月里，

['ʃɑ:pɝz] [kæn; kən][faɪnd] [freʃ] [pɪ'kɑ:nz][ɪn]['ri:teɪl] ['aʊtlets] [ænd; ənd][kæn; kən]['ɔ:lsoʊ] ['pɜ:rtʃəs]

shoppers	can	find	fresh	pecans	in	retail	outlets	and	can	also	purchase
购物者	能	寻找	新鲜的	山核桃	在	零售	商店	和	能	还	购买

[frʌm; frəm] ['groʊɝz] [ðəm'selvz] [ɪn] ['meni] ['eriəz] .

from	growers	themselves	in	many	areas	.
从	种植者	他们自己	在	许多	区域	.

在许多地区，消费者可以在零售店买到新鲜的山核桃，也可以直接从种植户那里购买。

[pɪ'kɑ:nz][ɑ:r; ər] ['neɪtɪv] [tu:; tə] - ['kauntiz] [ɪn] ['teksəs] [ænd; ənd][ɑ:r; ər] [groʊn] [kə'mɜ:rʃəli] [ɪn][ðə; ði]

Pecans	are	native	to	152	counties	in	Texas	and	are	grown	commercially	in	the
山核桃	是	本国的	到	-	县	在	德克萨斯州	和	是	生长	商业上	在	这

['sentrəl] [pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði] [steɪt] ,

central	part	of	the	state	,
中央	部分	的	这	状态	,

山核桃原产于德克萨斯州的152个县，并在该州中部地区进行商业种植。

[daʊn] [ɑ:n][ðə; ði] ['westərn] ['bɔ:rdər] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][trænz] - ['peikəs] .

down	on	the	western	border	,	and	in	the	Trans	-	Pecos	.
向下	在	这	西	边界	,	和	在	这	翻译	-	佩科斯	.

在西部边境和特兰斯佩科斯地区。

[tʃek] [wɪð; wɪθ]['loʊk(ə)l][fɑ:rm] [ˌɔrgənə'zeɪʃənz] [fɔ:r; fər] [neɪmz] [ʌv; əv] [prə'du:səz] [ʌv; əv] ['teksəs] [pɪ'kɑ:nz]

Check	with	local	farm	organizations	for	names	of	producers	of	Texas	pecans
查看	和	当地的	农场	组织	为了	姓名	的	生产者	的	德克萨斯州	山核桃

[ɪn][jʊr; jər] ['eriə] .

in	your	area	.
在	你的	区域	.

请向当地农业组织查询您所在地区德克萨斯州山核桃生产商的名单。

['stɔ:rɪdʒ]

Storage
贮存

贮存

[wen] [stɔ:rd] ['prɑ:pərli] , [ðeɪ] [rɪ'teɪn] [gʊd] [teɪst] [ænd; ənd] [haɪ] ['kwɑ:ləti] .

When	stored	properly	,	they	retain	good	taste	and	high	quality	.
什么时候	存储	适当地	,	他们	保持	好的	品尝	和	高的	质量	.

只要储存得当，它们就能保持良好的口感和品质。

['weðər] [ju:; jʊ] [baɪ] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['seləfeɪn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] [ʃeld] [pɪ'kɑ:nz][ɔ:r][ə; eɪ][faɪv] - [paʊnd]

Whether	you	buy	a	small	cellophane	package	of	shelled	pecans	or	a	five	-	pound
无论	你	买	一个	小的	玻璃纸	包裹	的	带壳	山核桃	或者	一个	五	-	磅

[bæg][ʌv; əv][ɪn] - [ʃel] [pɪ'kɑ:nz] ,

bag	of	in	-	shell	pecans	,
包	的	在	-	壳	山核桃	,

无论你买的是一小包用玻璃纸包装的去壳山核桃，还是五磅重的带壳山核桃，

[ðə; ði] [best] [pleɪs] [tu:; tə] [stɔ:r] [ðem; ðəm][ɪz][ɪn][ðə; ði] ['fri:zər] .

the	best	place	to	store	them	is	in	the	freezer	.
这	最好的	地方	到	店铺	他们	是	在	这	冰箱	.

储存它们的最佳地点是冰箱冷冻室。

[pɪ'kɑ:nz][kæn; kən] [spɔɪl] ['kwɪkli] ['ʌndər] [wɔ:rm] ['temprətʃəz] , [bʌt; bət] [wɪl] [ki:p] [freʃ] [wʌn] [jɪr]

Pecans	can	spoil	quickly	under	warm	temperatures	,	but	will	keep	fresh	one	year
山核桃	能	剧透	迅速地	在下面	温暖的	温度	,	但	将要	保持	新鲜的	一	年

[æt; ət] - [dɪ'gri:z] ['færənhaɪt] .

at	32	degrees	Fahrenheit	.
在	-	学位	华氏度	.

山核桃在温暖的温度下容易腐烂，但在华氏32度的温度下可以保鲜一年。

[pɪˈkɑːnz][duː][nɑːt][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [θɔːd] [bɪˈfɔːr] [ˈbiːɪŋ] [ˈædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ][ˈresəpi] .

Pecans	**do**	**not**	**have**	**to**	**be**	**thawed**	**before**	**being**	**added**	**to**	**a**	**recipe**	**.**
山核桃	做	不是	有	到	是	解冻	前	存在	额外	到	一个	食谱	.

山核桃无需解冻即可添加到食谱中。

[ˈiːv(ə)n] [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt][pɑːrt][ʌv; əv][ə; eɪ] [kʊkt] [dɪʃ] , [ðeɪ] [wɪl] [θɔː] [ˈædɪkwətli] [bɪˈfɔːr]

Even	**if**	**they**	**are**	**not**	**part**	**of**	**a**	**cooked**	**dish**	**,**	**they**	**will**	**thaw**	**adequately**	**before**
甚至	如果	他们	是	不是	部分	的	一个	煮熟	盘子	,	他们	将要	解冻	充分	前

[ˈsɜːrvɪŋ] .

serving	**.**
服务	.

即使它们不是熟菜的一部分，上菜前也能充分解冻。

[ˈɔːlsoʊ] , [ˈpɔːʃənz] [ˌʌnˈjuːzd; ʌnˈjuːst][kæn; kən][biː; bi] [rɪˈtɜːrnd] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈfriːzər] [wɪˈðaʊt] [ˈeni] [lɔːs]

Also	**,**	**portions**	**unused**	**can**	**be**	**returned**	**to**	**the**	**freezer**	**without**	**any**	**loss**
还	,	部分	未使用的	能	是	返回	到	这	冰箱	没有	任何	损失

[ʌv; əv][ˈkwɑːləti] .

of	**quality**	**.**
的	质量	.

此外，未使用的部分可以放回冰箱冷冻，不会损失任何品质。

[ˈdʊrɪŋ] [ðə; ði][ˈhɑːlədeɪ][ˈsiːz(ə)n] , [kiːp] [ðə; ði][pɪˈkɑːnz][rɪˈfrɪdʒəreɪtɪd] — [ˈiːv(ə)n][ɪn] - [ʃel] — [ʌnˈtɪl] [ðeɪ]

During	**the**	**holiday**	**season**	**,**	**keep**	**the**	**pecans**	**refrigerated**	**—**	**even**	**in**	**-**	**shell**	**—**	**until**	**they**
期间	这	假期	季节	,	保持	这	山核桃	冷藏	—	甚至	在	-	壳	—	直到	他们

[ɑːr; ər] [ˈredi] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] .

are	**ready**	**to**	**be**	**served**	**.**
是	准备好	到	是	服务	.

节日期间，即使带壳，也要将山核桃冷藏保存，直到准备食用时再取出。

[ˈteɪbl] [ʌv; əv][ˈkɑːntents]

Table	**of**	**Contents**
桌子	的	内容

目录

[tʃiːz] [lɔːg][wʌn]

Cheese	**Log**	**1**
奶酪	日志	1

奶酪原木 1

[ˈsæmən] [lɔːg][wʌn]

Salmon	**Log**	**1**
三文鱼	日志	1

鲑鱼日志 1

[pɪˈkɑːn] [kriːm] [tʃiːz] [bɔːl][wʌn]

Pecan	**Cream**	**Cheese**	**Ball**	**1**
胡桃	奶油	奶酪	球	1

山核桃奶油奶酪球 1

[per] [pjʊˈreɪ][ˈsæləd][ˌtuːˈtuː]

Pear	**Puree**	**Salad**	**2**
梨	菜泥	沙拉	2

梨泥沙拉 2

[ˈbluːberi] [ˈsæləd][ˌtuːˈtuː]

Blueberry	**Salad**	**2**
蓝莓	沙拉	2

蓝莓沙拉 2

[pɪˈkɑːn] - [ˈkoʊlə][ˈsæləd][ˌtuːˈtuː]

Pecan	**-**	**Cola**	**Salad**	**2**
胡桃	-	可乐	沙拉	2

山核桃可乐沙拉 2

['krænberi] ['sæləd] [dɪ'laɪt] [θri:]

Cranberry	**Salad**	**Delight**	**3**
蔓越莓	沙拉	喜	3

蔓越莓沙拉美味 3

['froʊz(ə)n] [fru:t] ['sæləd][θri:]

Frozen	**Fruit**	**Salad**	**3**
冷冻	水果	沙拉	3

冷冻水果沙拉 3

[kri:m] [tʃi:z] - [fru:t] ['sæləd][θri:]

Cream	**Cheese**	**-**	**Fruit**	**Salad**	**3**
奶油	奶酪	-	水果	沙拉	3

奶油奶酪水果沙拉 3

[pɪŋk]['ɑ:rktɪk] [fri:z] [fɔ:r]

Pink	**Arctic**	**Freeze**	**4**
粉色的	北极	冻结	4

粉红北极冰冻 4

['teksəs] [bi:f] ['nʌgɪts] [fɔ:r]

Texas	**Beef**	**Nuggets**	**4**
德克萨斯州	牛肉	鸡块	4

德州牛肉块 4

['tɜ:rki] - [nʌt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [fɔ:r]

Turkey	**-**	**Nut**	**Sandwich**	**Filling**	**4**
火鸡	-	坚果	三明治	填充	4

火鸡坚果三明治馅料 4

[nʌt] [pə'mentoʊ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [faɪv]

Nut	**Pimiento**	**Sandwich**	**Filling**	**5**
坚果	辣椒	三明治	填充	5

坚果甜椒三明治馅料 5

[mi:t] [loʊf] [wɪð; wɪθ][pɪ'kɑ:n] ['stʌfɪŋ] [faɪv]

Meat	**Loaf**	**with**	**Pecan**	**Stuffing**	**5**
肉	面包	和	胡桃	馅	5

山核桃馅肉饼 5

[hæm]['sæləd][sɪks]

Ham	**Salad**	**6**
火腿	沙拉	6

火腿沙拉 6

[hɑ:t] ['tɜ:rki] ['sæləd]['sɛvən]

Hot	**Turkey**	**Salad**	**7**
热的	火鸡	沙拉	7

热火鸡沙拉 7

[beɪkt] [stʌft] [pɔ:rk] [tʃɔps] ['sɛvən]

Baked	**Stuffed**	**Pork**	**Chops**	**7**
烘焙	填充	猪肉	排骨	7

烤酿猪排 7

['nʌti] [hæm][ænd; ənd] [tʃi:z] [grɪlz] ['sɛvən]

Nutty	**Ham**	**and**	**Cheese**	**Grills**	**7**
坚果	火腿	和	奶酪	烧烤架	7

坚果火腿奶酪烤肉 7

[pɪ'kɑ:n][hæm][roʊl] - [ʌps] [eɪt]

Pecan	**Ham**	**Roll**	**-**	**Ups**	**8**
胡桃	火腿	卷	-	UPS	8

山核桃火腿卷 8

[braʊn] [raɪs] [ænd; ənd] [nʌt] ['dresɪŋ] [eɪt]

Brown	**Rice**	**and**	**Nut**	**Dressing**	**8**
棕色的	米	和	坚果	敷料	8

糙米坚果酱 8

[nʌt] ['stʌfɪŋ] [eɪt]

Nut	**Stuffing**	**8**
坚果	馅	8

坚果馅料 8

['flʌfi] [pɪ'kɑ:n] [paʊnd] [keɪk] [naɪn]

Fluffy	**Pecan**	**Pound**	**Cake**	**9**
蓬松的	胡桃	磅	蛋糕	9

蓬松山核桃磅蛋糕 9

[waɪt] [fru:t] [keɪk] [naɪn]

White	**Fruit**	**Cake**	**9**
白色的	水果	蛋糕	9

白水果蛋糕 9

['mokər] [pɪ'kɑ:n] [keɪk] [naɪn]

Mocha	**Pecan**	**Cake**	**9**
摩卡	胡桃	蛋糕	9

摩卡山核桃蛋糕 9

[ɪ'tæliən] [kri:m] [keɪk] [naɪn]

Italian	**Cream**	**Cake**	**9**
意大利语	奶油	蛋糕	9

意大利奶油蛋糕 9

[freʃ] ['æp(ə)l] [keɪk] -

Fresh	**Apple**	**Cake**	**10**
新鲜的	苹果	蛋糕	-

新鲜苹果蛋糕 10

['tʃɔ:klət] [tʃɪp] [keɪk] -

Chocolate	**Chip**	**Cake**	**10**
巧克力	芯片	蛋糕	-

巧克力碎片蛋糕 10

[bə'nænə] [nʌt] [keɪk] -

Banana	**Nut**	**Cake**	**10**
香蕉	坚果	蛋糕	-

香蕉坚果蛋糕 10

['teksəs] [pɪ'kɑ:n][paɪ] -

Texas	**Pecan**	**Pie**	**11**
德克萨斯州	胡桃	馅饼	-

德州山核桃派 11

['mokər] ['frɔ:stɪd] [drɑ:ps] -

Mocha	**Frosted**	**Drops**	**11**
摩卡	磨砂	滴	-

摩卡冰霜糖滴 11

[noʊ] - [beɪk] [fʌdʒ] ['kʊkiz] -

No	**-**	**Bake**	**Fudge**	**Cookies**	**12**
不	-	烤	做傻事	曲奇饼	-

免烤软糖饼干 12

[pɪ'kɑ:n] ['ʃʊgər] ['kʊkiz] -

Pecan	**Sugar**	**Cookies**	**12**
胡桃	糖	曲奇饼	-

山核桃糖饼干 12块

[piːtʃ] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] -
Peach **Refrigerator** **Cookies** **12**
桃 冰箱 曲奇饼 -

桃子冰箱饼干 12

[pɪˈkɑːn] ['sɪnəmən] ['kʊkiz] -
Pecan **Cinnamon** **Cookies** **13**
胡桃 肉桂 曲奇饼 -

山核桃肉桂饼干 13

[pɪˈkɑːn] [krʌntʃ] [baːz] -
Pecan **Crunch** **Bars** **13**
胡桃 嘎吱声 酒吧 -

山核桃脆条 13

['kɔːfi] ['kresnts] -
Coffee **Crescents** **13**
咖啡 新月 -

咖啡新月 13

['sæntəz] ['θʌmprɪnt] -
Santa's **Thumbprint** **14**
圣诞老人的 指纹 -

圣诞老人的拇指印 14

[pɪˈkɑːn] ['tæsiz] -
Pecan **Tassies** **14**
胡桃 塔西 -

山核桃塔西 14

['teksəs] ['hʌni] [bɔːlz] -
Texas **Honey** **Balls** **14**
德克萨斯州 蜂蜜 球 -

德州蜂蜜球 14

[best] ['evər] [pɪˈkɑːn] ['kændi] -
Best **Ever** **Pecan** **Candy** **15**
最好的 曾经 胡桃 糖果 -

史上最佳山核桃糖 15

[pɪˈkɑːn] [roʊl] -
Pecan **Roll** **15**
胡桃 卷 -

山核桃卷 15

['mɑːrθə] ['wɑːʃɪŋtən] ['kændi] -
Martha **Washington** **Candy** **15**
玛莎 华盛顿 糖果 -

玛莎·华盛顿·坎迪 15

[pɪˈkɑːn] ['klʌstərz] -
Pecan **Clusters** **16**
胡桃 集群 -

山核桃簇 16

['kriːmi] ['preɪˌliːnz] -
Creamy **Pralines** **16**
奶油状 果仁糖 -

奶油果仁糖 16

['teksəs] [pɪˈkɑːnz] [ɑːr; ər] [fʊl] [ʌv; əv] [fuːd] ['enərdʒi]
Texas **Pecans** **Are** **Full** **Of** **Food** **Energy**
德克萨斯州 山核桃 是 满的 的 食物 活力

德克萨斯州山核桃富含营养能量

[ðeɪ] [hæv; həv]['proʊtiːn] , [kɑːbə'haɪdreɪts] , ['kælsiəm] , ['aɪərn] , ['vaɪtəmɪn][ə; eɪ] , [ə'skɔːrbɪk]['æsɪd] ,

They	have	protein	,	carbohydrates	,	calcium	,	iron	,	vitamin	A	,	ascorbic	acid	,
他们	有	蛋白质	,	碳水化合物	,	钙	,	铁	,	维他命	一个	,	抗坏血酸	酸	,

[ænd; ənd] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv]['θaɪəmɪn,'θaɪəmiːn] ,

and	small	quantities	of	thiamine	,
和	小的	数量	的	硫胺素	,

它们含有蛋白质、碳水化合物、钙、铁、维生素A、抗坏血酸和少量硫胺素。

[ˌraɪbə'fleɪvɪn] , [ænd; ənd]['naɪəsɪn] .

riboflavin	,	and	niacin	.
核黄素	,	和	烟酸	.

核黄素和烟酸。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [hæv; həv] [ˌpɑːliʌn'sætʃəreɪtɪd] [fæts] .

And	they	have	polyunsaturated	fats	.
和	他们	有	多不饱和脂肪酸	脂肪	.

它们还含有多不饱和脂肪。

[[ˌpiː 'dʒiː][wʌn]]

[	Pg	1	]
[	页	1	]

[第1页]

['æpɪˌtaɪzəz] & ['sælədz]

Appetizers	&	Salads
开胃菜	&	沙拉

开胃菜和沙拉

[tʃiːz] [lɔːg]

CHEESE	LOG
奶酪	日志

奶酪卷

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['greɪtɪd][pə'mentoʊ] [tʃiːz]

grated	pimiento	cheese
磨碎的	辣椒	奶酪

磨碎的甜椒奶酪

¼ ['el biː] .

¼	lb	.
¼	磅	.

¼磅

['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz]

grated	American	cheese
磨碎的	美国人	奶酪

磨碎的美式奶酪

[wʌn] ([θriː][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .

1	(	3	oz	.	)	pkg	.
1	(	3	盎司	.	)	包装	.

1（3盎司）包

[kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]

cream	cheese	,	softened
奶油	奶酪	,	软化

软化的奶油奶酪

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['gɑːrlɪk][dʒuːs]

garlic	juice
蒜	汁

蒜汁

¾ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

¾	C	.	chopped	Texas	pecans
¾	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

¾ 杯切碎的德州山核桃

¼ [siː] . [pəˈpriːkə]

¼	C	.	paprika
¼	C	.	辣椒

¼ 杯辣椒粉

[mɪks][ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪkˈsept] [pəˈpriːkə][baɪ][hænd] .

Mix	all	ingredients	except	paprika	by	hand	.
混合	全部	原料	除了	辣椒	经过	手	.

将除辣椒粉以外的所有食材用手混合均匀。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][lɔːg][ɔːr][bɔːl] .

Shape	into	log	or	ball	.
形状	进入	日志	或者	球	.

塑成圆柱形或球形。

[roʊl][ɪn][pəˈpriːkə][ɑːn] [wækst] ['peɪpər] .

Roll	in	paprika	on	waxed	paper	.
卷	在	辣椒	在	打蜡	纸	.

在蜡纸上裹上辣椒粉。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] [fɔːr; fər][æt; ət] [liːst] [wʌn]['aʊər] .

Refrigerate	for	at	least	1	hour	.
冷藏	为了	在	至少	1	小时	.

冷藏至少1小时。

[slaɪs] [θɪn] .

Slice	thin	.
片	薄的	.

切薄片。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['krækərz] .

Serve	with	crackers	.
服务	和	饼干	.

配饼干食用。

['sæmən] [lɔːg]

SALMON	LOG
三文鱼	日志

鲑鱼日志

[wʌn] ([wʌn]['el biː] .) [kæn; kən]['sæmən] ([ˌtuːˈtuː][siː] .)

1	(	1	lb	.	)	can	salmon	(	2	C	.	)
1	(	1	磅	.	)	能	三文鱼	(	2	C	.	)

罐（1 磅）鲑鱼（2 杯）

[wʌn] ([eɪt][ɑːz] .) [ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .

1	(	8	oz	.	)	pkg	.
1	(	8	盎司	.	)	包装	.

1（8盎司）包

[kriːm] [tʃiːz] , [ˈsɔfənd]
cream **cheese** **,** **softened**
奶油 奶酪 , 软化

软化的奶油奶酪

[wʌn][tiː] . [ˈlemən] [dʒuːs]
1 **T** **.** **lemon** **juice**
1 T . 柠檬 汁

汤匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[ˈgreɪtɪd] [ˈʌnjən]
grated **onion**
磨碎的 洋葱

磨碎的洋葱

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[prɪˈperd] [ˈhɔːrsrædɪʃ]
prepared **horseradish**
准备 辣根

辣根酱

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅓ [tiːˈɛsˈpiː] .
⅓ **tsp** **.**
⅓ 茶匙 .

⅓茶匙

[ˈlɪkwɪd] [smoʊk]
liquid **smoke**
液体 抽烟

液态烟雾

½ [siː] . [tʃɑːpt] [ˈteksəs] [pɪˈkɑːnz]
½ **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[θriː][tiː] . [snɪpt] [ˈpɑːrsli]
3 **T** **.** **snipped** **parsley**
3 T . 剪掉 香菜

3汤匙切碎的欧芹

[dreɪn] [ænd; ənd] [fleɪk] [ˈsæmən] , [rɪˈmuːvɪŋ] [boʊnz] [ænd; ənd] [skɪn] .
Drain **and** **flake** **salmon** **,** **removing** **bones** **and** **skin** **.**
流走 和 薄片 三文鱼 , 移除 骨头 和 皮肤 .

将鲑鱼沥干水分，剥成小块，去除鱼骨和鱼皮。

[kəm'baɪn] ['sæmən] , [kri:m] [tʃi:z] , ['lemən] [dʒu:s] , ['ʌnjən] , ['hɔ:rsrædɪʃ] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['lɪkwɪd]
Combine **salmon** , **cream** **cheese** , **lemon** **juice** , **onion** , **horseradish** , **salt** , **and** **liquid**
结合 三文鱼 , 奶油 奶酪 , 柠檬 汁 , 洋葱 , 辣根 , 盐 , 和 液体
[smoʊk] .
smoke .
抽烟 .

将三文鱼、奶油奶酪、柠檬汁、洋葱、辣根、盐和液态烟熏调料混合在一起。

[mɪks] ['θɜ:rəli] .
Mix **thoroughly** .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊərz] [ɔ:r] [ˌoʊvər'naɪt] .
Chill **several** **hours** **or** **overnight** .
寒意 一些 小时 或者 过夜 .

冷藏数小时或过夜。

[kəm'baɪn] ½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [pɪ'kɑ:nz] [ænd; ənd] ['pɑ:rsli] .
Combine **½** **cup** **chopped** **pecans** **and** **parsley** .
结合 ½ 杯子 切碎 山核桃 和 香菜 .

将半杯切碎的山核桃和欧芹混合。

[ʃeɪp] ['sæmən] ['mɪkstʃər] ['ɪntu:] [lɔ:g] ; [roʊl] [ɪn] [nʌt] ['mɪkstʃər] .
Shape **salmon** **mixture** **into** **log** **;** **roll** **in** **nut** **mixture** .
形状 三文鱼 混合物 进入 日志 ; 卷 在 坚果 混合物 .

将鲑鱼混合物塑成圆柱形；裹上坚果混合物。

[tʃɪl] [wel] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [ə'sɔ:rtɪd] ['krækərz] .
Chill **well** **and** **serve** **with** **assorted** **crackers** .
寒意 出色地 和 服务 和 各种各样的 饼干 .

冷藏后佐以各种饼干食用。

[pɪ'kɑ:n] [kri:m] [tʃi:z] [bɔ:l]
PECAN **CREAM** **CHEESE** **BALL**
胡桃 奶油 奶酪 球

山核桃奶油芝士球

[ˌtu:'tu:] ([eɪt] [ɑ:z] .) [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
2 **(** **8** **oz** **.** **)** **pkg** .
2 (8 盎司 .) 包装 .

2（8盎司）包装

[kri:m] [tʃi:z]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn] (8½ [ɑ:z] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
1 **(** **8½** **oz** **.** **)** **can** **crushed** **pineapple** , **drained**
1 (8½ 盎司 .) 能 碎 菠萝 , 排水

1罐（8.5盎司）碎菠萝，沥干水分

[wʌn] [si:] . [tʃɑ:pt] ['teksəs] [pɪ'kɑ:nz]
1 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

¼ [si:] . [tʃɑ:pt] [gri:n] ['pepər]
¼ **C** **.** **chopped** **green** **pepper**
¼ C . 切碎 绿色的 胡椒

¼ 杯切碎的青椒

[ˌtuːˈtuː][tiː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
2 **T** **.** **chopped** **onion**
2 T . 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[wʌn][tiː] . ['siːznd] [sɔːlt]
1 **T** **.** **seasoned** **salt**
1 T . 经验丰富的 盐

汤匙调味盐

['sɔːfn] [kriːm] [tʃiːz] .
Soften **cream** **cheese** **.**
软化 奶油 奶酪 .

将奶油奶酪软化。

['grædʒuəli] [stɜːr][ɪn]['paɪnæp(ə)l] , [pɪ'kɑːnz] , [griːn] ['pepər] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Gradually **stir** **in** **pineapple** **,** **pecans** **,** **green** **pepper** **,** **onion** **,** **and** **salt** **.**
逐步地 搅拌 在 菠萝 , 山核桃 , 绿色的 胡椒 , 洋葱 , 和 盐 .

慢慢拌入菠萝、山核桃、青椒、洋葱和盐。

[tʃɪl] [wel] .
Chill **well** **.**
寒意 出色地 .

好好冷藏一下。

[fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ][bɔːl][ænd; ənd][roʊl][ɪn] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] .
Form **into** **a** **ball** **and** **roll** **in** **chopped** **pecans** **.**
形式 进入 一个 球 和 卷 在 切碎 山核桃 .

揉成球状，然后在切碎的山核桃中滚一滚。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] .
Chill **until** **serving** **time** **.**
寒意 直到 服务 时间 .

冷藏至食用时。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [twɪst] [ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l]['slaɪsɪz] , [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] , [ænd; ənd]
Garnish **with** **twist** **of** **pineapple** **slices** **,** **maraschino** **cherries** **,** **and**
装饰 和 捻 的 菠萝 切片 , 樱桃酒 樱桃 , 和
['pɑːrsli] .
parsley **.**
香菜 .

用菠萝片、樱桃和欧芹装饰。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə'sɔːrtɪd] ['krækərz] .
Serve **with** **assorted** **crackers** **.**
服务 和 各种各样的 饼干 .

配上各种饼干食用。

[[ˌpiː 'dʒiː][ˌtuː'tuː]]
[**Pg** **2** **]**
[页 2]

[第2页]

[per] [pjʊ'reɪ] ['sæləd]
PEAR **PUREE** **SALAD**
梨 菜泥 沙拉

梨泥沙拉

[wʌn] ([wʌn]['el biː] .) [kæn; kən] [perz] ([rɪ'zɜːrv] [wʌn][siː] . [dʒuːs])
1 **(** **1** **lb** **.** **)** **can** **pears** **(** **reserving** **1** **C** **.** **juice** **)**
1 (1 磅 .) 能 梨 (预订 1 C . 汁)

1罐（1磅）梨（保留1杯梨汁）

½ [siː] . ['wɔːtər]
½ C . water
½ C . 水

半杯水

[wʌn] ([θriː][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪdʒiː] .
1 (3 oz .) pkg .
1 (3 盎司 .) 包装 .

1（3盎司）包

[laɪm]['dʒelətɪn]
lime gelatin
酸橙 明胶

酸橙明胶

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['lemən] ['fleɪvərɪŋ]
lemon flavoring
柠檬 调味

柠檬味

[ˌtuː'tuː] ([θriː][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪdʒiː] .
2 (3 oz .) pkg .
2 (3 盎司 .) 包装 .

2（3盎司）包装

[kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]
cream cheese , softened
奶油 奶酪 , 软化

软化的奶油奶酪

1½ [siː] . [wɪpt] ['tɑːpɪŋ] [mɪks]
1½ C . whipped topping mix
1½ C . 鞭打 配料 混合

1.5 杯鲜奶油混合物

½ [siː] . [dreɪnd] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz]
½ C . drained and chopped maraschino cherries
½ C . 排水 和 切碎 樱桃酒 樱桃

½ 杯沥干水分并切碎的马拉斯奇诺樱桃

⅓ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
⅓ C . chopped Texas pecans
⅓ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

⅓ 杯切碎的德州山核桃

[dreɪn] [perz] , [rɪ'zɜːrv] [wʌn][kʌp][dʒuːs] .
Drain pears , reserving 1 cup juice .
流走 梨 , 预订 1 杯子 汁 .

将梨沥干，保留 1 杯梨汁。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][tuː; tə][dʒuːs][ænd; ənd] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Add water to juice and heat until boiling .
添加 水 到 汁 和 热 直到 沸腾 .

将水加入果汁中，加热至沸腾。

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn][ɪn]['lɪkwɪd] .
Dissolve gelatin in liquid .
溶解 明胶 在 液体 .

将明胶溶于液体中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈlemən] [ˈfleɪvərɪŋ] .

Add	lemon	flavoring	.
添加	柠檬	调味	.

加入柠檬调味料。

[biːt] [kriːm] [tʃiːz] [ˈɪntuː] [wɔːrm] [ˈmɪkstʃər] .

Beat	cream	cheese	into	warm	mixture	.
打	奶油	奶酪	进入	温暖的	混合物	.

将奶油奶酪搅打入温热的混合物中。

[mæʃ] [ɔːr] [blend] [perz] [ænd; ənd] [foʊld] [ˈɪntuː] [ˈdʒelətɪn] [ænd; ənd] [tʃiːz] [ˈmɪkstʃər] [ʌnˈtɪl] [ˈsɪrəpi] .

Mash	or	blend	pears	and	fold	into	gelatin	and	cheese	mixture	until	syrupy	.
捣碎	或者	混合	梨	和	折叠	进入	明胶	和	奶酪	混合物	直到	糖浆	.

将梨捣碎或搅拌，然后拌入明胶和奶酪混合物中，直至呈糖浆状。

[foʊld] [ɪn] [wɪpt] [ˈtɑːpɪŋ] , [ˈtʃeriːz] , [ænd; ənd] [pɪˈkɑːnz] .

Fold	in	whipped	topping	,	cherries	,	and	pecans	.
折叠	在	鞭打	配料	,	樱桃	,	和	山核桃	.

拌入打发的鲜奶油、樱桃和山核桃。

[pɔːr] [ˈɪntuː] [eɪt] [ɪntʃ] [skwer] [pæn] [ɔːr] [ə; eɪ] [moʊld] .

Pour	into	8	inch	square	pan	or	a	mold	.
倒	进入	8	英寸	正方形	平底锅	或者	一个	模具	.

倒入 8 英寸方形烤盘或模具中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [set] .

Chill	until	set	.
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[ˈbluːberi] [ˈsæləd]

BLUEBERRY	SALAD
蓝莓	沙拉

蓝莓沙拉

[wʌn] ([eɪt] [ɑːz] .)

1	(	8	oz	.	)
1	(	8	盎司	.	)

1（8盎司）

[kæn; kən] [ˈbluːberiz]

can	blueberries
能	蓝莓

蓝莓罐头

[wʌn] ([eɪt] [ɑːz] .) [kæn; kən] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l]

1	(	8	oz	.	)	can	crushed	pineapple
1	(	8	盎司	.	)	能	碎	菠萝

1罐（8盎司）碎菠萝

[ˌtuːˈtuː] ([θriː] [ɑːz] .) [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .

2	(	3	oz	.	)	pkg	.
2	(	3	盎司	.	)	包装	.

2（3盎司）包装

[ˈræzberi] - [ˈfleɪvər] [ˈdʒelətɪn]

raspberry	-	flavored	gelatin
覆盆子	-	调味	明胶

覆盆子味明胶

[wʌn] [siː] . [ˈmɪnətʃər] [ˈmɑːrʃmɛloʊz]

1	C	.	miniature	marshmallows
1	C	.	微型	棉花糖

C. 迷你棉花糖

¾ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
¾ C . chopped Texas pecans
¾ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

¾ 杯切碎的德州山核桃

½ [ˌpiː 'tiː] . [wɪpt] [kriːm]
½ pt . whipped cream
½ pt . 鞭打 奶油

½ 品脱鲜奶油

[dreɪn] [ænd; ənd] [rɪ'zɜːrv] [dʒuːs][frʌm; frəm] ['bluːberiz] [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l] .
Drain and reserve juice from blueberries and pineapple .
流走 和 预订 汁 从 蓝莓 和 菠萝 .

将蓝莓和菠萝的汁液沥干并保留备用。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə][dʒuːs][tuː; tə] [meɪk] [fɔːr] [kʌps] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] .
Add enough water to juice to make 4 cups of liquid .
添加 足够的 水 到 汁 到 制作 4 杯子 的 液体 .

向果汁中加入足够的水，使液体总量达到 4 杯。

[hiːt] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪkwɪd][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat 2 cups of this liquid to boiling .
热 2 杯子 的 这 液体 到 沸腾 .

将2杯这种液体加热至沸腾。

[dɪ'zɑːlv] ['ræzberi] ['dʒelətɪn][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Dissolve raspberry gelatin in boiling water .
溶解 覆盆子 明胶 在 沸腾 水 .

将覆盆子味明胶溶于沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['lɪkwɪd] .
Add the remaining 2 cups liquid .
添加 这 其余的 2 杯子 液体 .

加入剩余的2杯液体。

[ˌeɪ diː 'diː][fruːt] , ['mɑːrʃmɛloʊz] , [ænd; ənd][pɪ'kɑːnz] .
Add fruit , marshmallows , and pecans .
添加 水果 , 棉花糖 , 和 山核桃 .

加入水果、棉花糖和山核桃。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] [kən'dʒiːld] , [ðen] [foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Chill until slightly congealed , then fold in whipped cream .
寒意 直到 轻微地 凝固 , 然后 折叠 在 鞭打 奶油 .

冷藏至略微凝固，然后拌入打发的奶油。

[tʃɪl] [fɔːr; fər][θriː][ɔːr][fɔːr] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Chill for 3 or 4 hours before serving .
寒意 为了 3 或者 4 小时 前 服务 .

冷藏3至4小时后再食用。

[pɪ'kɑːn] - ['koʊlə] ['sæləd]
PECAN - COLA SALAD
胡桃 - 可乐 沙拉

山核桃可乐沙拉

[wʌn] ([eɪt][ɑːz] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
1 (8 oz .) can crushed pineapple
1 (8 盎司 .) 能 碎 菠萝

1罐（8盎司）碎菠萝

[ˌtuː'tuː] ([θriː][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪ'dʒiː] . ['tʃeri] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
2 (3 oz .) pkg . cherry - flavored gelatin
2 (3 盎司 .) 包装 . 樱桃 - 调味 明胶

包（3 盎司）樱桃味明胶

[wʌn] ([wʌn]['el biː] .)

1	(	1	lb	.	)
1	(	1	磅	.	)

1（1磅）

[kæn; kən] ['tʃeriːz] ([ˌtuː'tuː][siː] .)

can	cherries	(	2	C	.	)
能	樱桃	(	2	C	.	)

罐装樱桃（2 杯）

[ˌtuː'tuː] ([sɪks][ɑːz] .)

2	(	6	oz	.	)
2	(	6	盎司	.	)

2（6盎司）

['kɔləs]

colas
可乐

可乐

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

½	C	.	chopped	Texas	pecans
½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[dreɪn] [dʒuːs] [ɔːf] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] [hiːt] .

Drain	juice	off	crushed	pineapple	and	heat	.
流走	汁	离开	碎	菠萝	和	热	.

将压碎的菠萝沥干汁水，然后加热。

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [dʒuːs] .

Dissolve	gelatin	in	juice	.
溶解	明胶	在	汁	.

将明胶溶解在果汁中。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .

Add	remaining	ingredients	.
添加	其余的	原料	.

加入剩余的食材。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .

Chill	until	set	.
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]

[	Pg	3	]
[	页	3	]

[第3页]

['krænberi] ['sæləd] [dɪ'laɪt]

CRANBERRY	SALAD	DELIGHT
蔓越莓	沙拉	喜

蔓越莓沙拉的美味

[wʌn] [smɔːl] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

1	small	pkg	.
1	小的	包装	.

小包。

['ræzberi] ['dʒelətɪn]

raspberry	gelatin
覆盆子	明胶

覆盆子明胶

¾ [siː] . ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
¾ C . boiling water
¾ C . 沸腾 水

¾ 杯沸水

¾ [siː] . [koʊld]['wɔːtər]
¾ C . cold water
¾ C . 寒冷的 水

¾ 摄氏度冷水

[fɔːr][siː] . ['krænberiz]
4 C . cranberries
4 C . 蔓越莓

4. 蔓越莓

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgər]
2 C . sugar
2 C . 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] ['ɔrɪndʒ] ['slaɪsɪz]
2 orange slices
2 橙子 切片

2片橙子

['relɪʃ] ['mɪkstʃər] :
Relish mixture :
尽情享用 混合物 :

调味酱料:

[ˌtuː'tuː][siː] . [hævd] [ænd; ənd] ['siːdɪd] [red] [greɪps]
2 C . halved and seeded red grapes
2 C . 减半 和 播种 红色的 葡萄

2 杯对半切开并去籽的红葡萄

[wʌn][siː] . ['broʊkən] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 C . broken Texas pecans
1 C . 破碎的 德克萨斯州 山核桃

杯碎德州山核桃

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['lemən][raɪnd]
lemon rind
柠檬 果皮

柠檬皮

[mɪks][smɔːl] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] ['ræzberi] ['dʒelətɪn][ɪn] ¾ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Mix small package of raspberry gelatin in ¾ cup boiling water until dissolved .
混合 小的 包裹 的 覆盆子 明胶 在 ¾ 杯子 沸腾 水 直到 溶解 .

将一小包覆盆子味明胶粉倒入 ¾ 杯沸水中搅拌至溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp][koʊld]['wɔːtər] .
Add ¾ cup cold water .
添加 ¾ 杯子 寒冷的 水 .

加入四分之三杯冷水。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Place in refrigerator until slightly thickened .
地方 在 冰箱 直到 轻微地 增稠 .

放入冰箱冷藏至略微浓稠。

[pleɪs] ['krænberiz] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] ['slaɪsɪz] [ɪn] [fuːd] ['prɑːsesər] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] .

Place	**cranberries**	**,**	**sugar**	**and**	**orange**	**slices**	**in**	**food**	**processor**	**and**	**chop**	**fine**	**.**
地方	蔓越莓	,	糖	和	橙子	切片	在	食物	处理器	和	劈	美好的	.

将蔓越莓、糖和橙片放入食品加工机中，切碎。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[foʊld]['dʒelətɪn]['ɪntuː] ['relɪʃ] ['mɪkstʃər] .

Fold	**gelatin**	**into**	**relish**	**mixture**	**.**
折叠	明胶	进入	尽情享用	混合物	.

将明胶拌入调味酱混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['laɪtli] [ɔɪld] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt][moʊld] .

Pour	**into**	**lightly**	**oiled**	**2**	**-**	**quart**	**mold**	**.**
倒	进入	轻轻	涂油	2	-	夸脱	模具	.

倒入涂抹了少量油的2夸脱模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [kən'dʒiːld] .

Chill	**until**	**congealed**	**.**
寒意	直到	凝固	.

冷藏至凝固。

[jiːld] : - - - ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Yield	**:**	**10**	**-**	**12**	**servings**	**.**
屈服	:	-	-	-	份量	.

份量：10-12人份。

['froʊz(ə)n] [fruːt] ['sæləd]

FROZEN	**FRUIT**	**SALAD**
冷冻	水果	沙拉

冷冻水果沙拉

[wʌn] ([noʊ] . 2½) [kæn; kən] [fruːt] ['kɑːkteɪl]

1	**(**	**No**	**.**	**2½**	**)**	**can**	**fruit**	**cocktail**
1	(	不	.	2½	)	能	水果	鸡尾酒

1罐（2号半）水果鸡尾酒

[ˌtuː'tuː] ([θriː][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪdʒiː] .

2	**(**	**3**	**oz**	**.**	**)**	**pkg**	**.**
2	(	3	盎司	.	)	包装	.

2（3盎司）包装

[kriːm] [tʃiːz]

cream	**cheese**
奶油	奶酪

奶油奶酪

[wʌn][siː] . ['meɪəneɪz]

1	**C**	**.**	**mayonnaise**
1	C	.	蛋黄酱

杯蛋黄酱

½ [siː] . [red] ['tʃeriːz]

½	**C**	**.**	**red**	**cherries**
½	C	.	红色的	樱桃

½ 杯红樱桃

[wʌn][siː] . [wɪpt] [kriːm]

1	**C**	**.**	**whipped**	**cream**
1	C	.	鞭打	奶油

杯鲜奶油

- ['mɑːrˌʃmɛloʊz]
24 marshmallows
- 棉花糖

24颗棉花糖

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[mɪks][fruːt] ['kɑːkteɪl] , [kriːm] [tʃiːz] , [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] .
Mix fruit cocktail , cream cheese , and mayonnaise .
混合 水果 鸡尾酒 , 奶油 奶酪 , 和 蛋黄酱 .

将什锦水果、奶油奶酪和蛋黄酱混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [red] ['tʃeriːz] , [wɪpt] [kriːm] , ['mɑːrˌʃmɛloʊz] , [ænd; ənd][pɪ'kɑːnz] .
Add red cherries , whipped cream , marshmallows , and pecans .
添加 红色的 樱桃 , 鞭打 奶油 , 棉花糖 , 和 山核桃 .

加入红樱桃、鲜奶油、棉花糖和山核桃。

[friːz] [ɪn][aɪs] [kəm'pɑːrtmənt] .
Freeze in ice compartment .
冻结 在 冰 隔间 .

放入冰格冷冻。

[moʊldɪd] [kriːm] [tʃiːz] — [fruːt] ['sæləd]
MOLDED CREAM CHEESE — FRUIT SALAD
模制 奶油 奶酪 — 水果 沙拉

奶油芝士冻——水果沙拉

½ [ˌpiː'keɪdʒiː] .
½ pkg .
½ 包装 .

半包

(1½ [ɑːz] .)
(1½ oz .)
(1½ 盎司 .)

（1.5盎司）

[laɪm] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
lime - flavored gelatin
酸橙 - 调味 明胶

青柠味明胶

[wʌn][siː] . ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1 C . boiling water
1 C . 沸腾 水

杯沸水

[wʌn][siː] . ['hevi] [kriːm] , [tʃɪld]
1 C . heavy cream , chilled
1 C . 重的 奶油 , 冷藏

杯冷藏的浓奶油

[wʌn] ([θriː][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪdʒiː] .
1 (3 oz .) pkg .
1 (3 盎司 .) 包装 .

1（3盎司）包

[kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]
cream cheese , softened
奶油 奶酪 , 软化

软化的奶油奶酪

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

1	C	.	chopped	Texas	pecans
1	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[wʌn] ([wʌn]['el biː] . , [fɔːr][ɑːz] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]

1	(	1	lb	.	,	4	oz	.	)	can	crushed	pineapple	,	drained
1	(	1	磅	.	,	4	盎司	.	)	能	碎	菠萝	,	排水

1罐（1磅4盎司）碎菠萝，沥干水分

[wʌn] ([θriː][ɑːz] .)

1	(	3	oz	.	)
1	(	3	盎司	.	)

1（3盎司）

[dʒɑːr][ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] , [kʌt]['ɪntuː] [eɪtθs]

jar	maraschino	cherries	,	cut	into	eighths
罐	樱桃酒	樱桃	,	切	进入	八分之一

罐装马拉斯奇诺樱桃，切成八瓣

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Dissolve	gelatin	in	boiling	water	.
溶解	明胶	在	沸腾	水	.

将明胶溶于沸水中。

[tʃɪl] ['mɪkstʃər] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] [kən'dʒiːld] .

Chill	mixture	until	slightly	congealed	.
寒意	混合物	直到	轻微地	凝固	.

将混合物冷却至略微凝固。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd][foʊld] [kriːm] ['ɪntuː]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .

Whip	cream	and	fold	cream	into	gelatin	mixture	.
鞭	奶油	和	折叠	奶油	进入	明胶	混合物	.

将鲜奶油打发，然后拌入吉利丁混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [tʃiːz] .

Add	cream	cheese	.
添加	奶油	奶酪	.

加入奶油奶酪。

[blend] [wel] .

Blend	well	.
混合	出色地	.

充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['paɪnæp(ə)l] , [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] , [ænd; ənd][pɪ'kɑːnz] .

Add	pineapple	,	maraschino	cherries	,	and	pecans	.
添加	菠萝	,	樱桃酒	樱桃	,	和	山核桃	.

加入菠萝、马拉斯奇诺樱桃和山核桃。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pɔːr] ['mɪkstʃər]['ɪntuː] ['laɪtli] - [ɔɪld] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .

Pour	mixture	into	lightly	-	oiled	individual	molds	and	chill	until	set	.
倒	混合物	进入	轻轻	-	涂油	个人	模具	和	寒意	直到	放	.

将混合物倒入涂抹了少许油的单个模具中，冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld] .

Unmold	.
脱模	.

脱模。

[jiːld] : [eɪt] ['sɜːvɪŋz] .
Yield : 8 servings .
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]
[Pg 4]
[页 4]

[第4页]

[pɪŋk] ['ɑːrktɪk] [friːz]
PINK ARCTIC FREEZE
粉色的 北极 冻结

粉红北极冰冻

[ˌtuː'tuː] ([θriː][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .
2 (3 oz .) pkg .
2 (3 盎司 .) 包装 .

2（3盎司）包装

[kriːm] [tʃiːz]
cream cheese
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuː'tuː][tiː] . ['meɪəneɪz]
2 T . mayonnaise
2 T . 蛋黄酱

汤匙蛋黄酱

[ˌtuː'tuː][tiː] . ['ʃʊgər]
2 T . sugar
2 T . 糖

汤匙糖

[wʌn] ([wʌn]['el biː] .) [kæn; kən] [hoʊl] ['krænberi] [sɔːs] ([ˌtuː'tuː][siː] .)
1 (1 lb .) can whole cranberry sauce (2 C .)
1 (1 磅 .) 能 所有的 蔓越莓 酱 (2 C .)

罐（1 磅）蔓越莓酱（2 杯）

[wʌn] ([eɪt][ɑːz] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd] ([wʌn][siː] .)
1 (8 oz .) can crushed pineapple , drained (1 C .)
1 (8 盎司 .) 能 碎 菠萝 , 排水 (1 C .)

1 罐（8 盎司）碎菠萝，沥干水分（1 杯）

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
½ C . chopped Texas pecans
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[wʌn][siː] . ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 C . whipping cream
1 C . 鞭打 奶油

杯鲜奶油

['sɔːfn] [kriːm] [tʃiːz] .
Soften cream cheese .
软化 奶油 奶酪 .

将奶油奶酪软化。

[blend] [ɪn] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Blend in mayonnaise and sugar .
混合 在 蛋黄酱 和 糖 .

加入蛋黄酱和糖拌匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krænberi] [sɔːs] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd][pɪ'kɑːnz] .

Add	**cranberry**	**sauce**	**,**	**pineapple**	**,**	**and**	**pecans**	**.**
添加	蔓越莓	酱	,	菠萝	,	和	山核桃	.

加入蔓越莓酱、菠萝和山核桃。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd][foʊld]['ɪntuː]['mɪkstʃər] .

Whip	**cream**	**and**	**fold**	**into**	**mixture**	**.**
鞭	奶油	和	折叠	进入	混合物	.

将鲜奶油打发，然后拌入混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː] 8½ [eks][fɔːr][eks] 2½ [ɪntʃ] [pæn][ænd; ənd] [friːz] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Pour	**into**	**8½**	**x**	**4**	**x**	**2½**	**inch**	**pan**	**and**	**freeze**	**until**	**firm**	**.**
倒	进入	8½	x	4	x	2½	英寸	平底锅	和	冻结	直到	公司	.

倒入 8½ x 4 x 2½ 英寸的烤盘中，冷冻至凝固。

[ʌn'moʊld][ænd; ənd][slaɪs] .

Unmold	**and**	**slice**	**.**
脱模	和	片	.

脱模切片。

['teksəs] [biːf] ['nʌgɪts]

TEXAS	**BEEF**	**NUGGETS**
德克萨斯州	牛肉	鸡块

德州牛肉块

[ˌtuː'tuː]['el biː] .

2	**lb**	**.**
2	磅	.

2磅

['teksəs] [biːf] ['tendərlɔɪn]

Texas	**beef**	**tenderloin**
德克萨斯州	牛肉	里脊肉

德州牛里脊

⅔ [siː] . ['flaʊər]

⅔	**C**	**.**	**flour**
⅔	C	.	面粉

⅔ 杯面粉

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

Salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[ˌtuː'tuː][siː] . ['kɔːnfleɪk] [krʌmz]

2	**C**	**.**	**cornflake**	**crumbs**
2	C	.	玉米片	面包屑

杯玉米片碎屑

[wʌn][siː] . ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

1	**C**	**.**	**finely**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
1	C	.	精细地	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

½ [siː] . ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]

½	**C**	**.**	**Parmesan**	**cheese**
½	C	.	帕尔马干酪	奶酪

½ 杯帕玛森奶酪

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[pəˈpriːkə]
paprika
辣椒

辣椒

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[wʌn] [stɪk] (½ [siː] .) ['bʌtər]
1 stick (½ C .) butter
1 戳 (½ C .) 黄油

条（½ 杯）黄油

¼ [siː] . ['flaʊər]
¼ C . flour
¼ C . 面粉

¼ 杯面粉

[ˌtuːˈtuː][siː] . [mɪlk]
2 C . milk
2 C . 牛奶

杯牛奶

[wʌn] (- [ɑːz] .) [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
1 (10 oz .) pkg .
1 (- 盎司 .) 包装 .

1（10盎司）包

['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
grated sharp cheddar cheese
磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

磨碎的浓味切达奶酪

[kʌt] [biːf] ['ɪntuː][baɪt] - [saɪz] ['piːsɪz] ([əˈbaʊt] 1¼ [ɪntʃ] [skwer]) .
Cut beef into bite - size pieces (about 1¼ inch square) .
切 牛肉 进入 咬 - 尺寸 件 (关于 1¼ 英寸 正方形) .

将牛肉切成一口大小的块（约 1¼ 英寸见方）。

[pleɪs] [ɪn]['plæstɪk][ɔːr]['peɪpər][bæg][wɪð; wɪθ]['flaʊər] .
Place in plastic or paper bag with flour .
地方 在 塑料 或者 纸 包 和 面粉 .

将面粉放入塑料袋或纸袋中。

[ʃeɪk] [ʌnˈtɪl] ['koʊtɪd] .
Shake until coated .
摇 直到 涂层 .

摇晃至均匀裹上酱汁。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] [waɪl] [kənˈtɪnjuːɪŋ] [ˌprepəˈreɪʃ(ə)n] .
Refrigerate while continuing preparation .
冷藏 尽管 继续 准备 .

冷藏后继续进行后续准备工作。

[kəm'baɪn] [ɪn] ['mɪksɪŋ] [boʊl] ['kɔ:nfleɪk] [krʌmz] , [pɪ'kɑ:nz] , ['pɑ:rməzɑ:n,'pɑ:rməzæn] [tʃi:z] , [pə'pri:kə] ,

Combine	**in**	**mixing**	**bowl**	**cornflake**	**crumbs**	**,**	**pecans**	**,**	**Parmesan**	**cheese**	**,**	**paprika**	**,**
结合	在	混合	碗	玉米片	面包屑	,	山核桃	,	帕尔马干酪	奶酪	,	辣椒	,

[ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

and	**nutmeg**	**.**
和	肉豆蔻	.

将玉米片碎、山核桃、帕玛森奶酪、辣椒粉和肉豆蔻放入搅拌碗中混合。

[set] [ə'saɪd] .

Set	**aside**	**.**
放	旁边	.

放在一边。

[ɪn] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [melt] ['bʌtər] .

In	**a**	**saucepan**	**melt**	**butter**	**.**
在	一个	平底锅	熔化	黄油	.

在平底锅中融化黄油。

[ˌeɪ di: 'di:] ['flaʊər] [ænd; ənd] [stɜ:r] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd] .

Add	**flour**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
添加	面粉	和	搅拌	直到	溶解	.

加入面粉，搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ di: 'di:] [mɪlk] [ænd; ənd] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['bʌblz] .

Add	**milk**	**and**	**heat**	**until**	**mixture**	**bubbles**	**.**
添加	牛奶	和	热	直到	混合物	气泡	.

加入牛奶，加热至混合物起泡。

[stɜ:r] [ɪn] [tʃi:z] [ʌn'tɪl] [meltid] .

Stir	**in**	**cheese**	**until**	**melted**	**.**
搅拌	在	奶酪	直到	融化	.

拌入奶酪直至融化。

[set] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [ef] . [dɪp] [i:tʃ] ['flaʊərd] [bi:f] [kju:b] [ɪn] [tʃi:z] [sɔ:s] ,

Set	**oven**	**at**	**400**	**degrees**	**F**	**.**	**Dip**	**each**	**floured**	**beef**	**cube**	**in**	**cheese**	**sauce**	**,**
放	烤箱	在	-	学位	F	.	蘸	每个	撒了面粉	牛肉	立方体	在	奶酪	酱	,

将烤箱预热至华氏400度。将每块裹上面粉的牛肉块蘸上奶酪酱。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [dreɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,

allow	**to**	**drain**	**a**	**little**	**,**
允许	到	流走	一个	小的	,

稍微沥干一下水。

[ðen] [roʊl] [ɪn] [boʊl] [ʌv; əv] [draɪ] ['mɪkstʃər] [soʊ] [ɔ:l] [saɪdz] [ɑ:r; ər] [wel] ['koʊtɪd] .

then	**roll**	**in**	**bowl**	**of**	**dry**	**mixture**	**so**	**all**	**sides**	**are**	**well**	**coated**	**.**
然后	卷	在	碗	的	干燥	混合物	所以	全部	侧面	是	出色地	涂层	.

然后将其滚入装有干粉混合物的碗中，使其所有面都均匀裹上干粉。

[pleɪs] [ɑ:n] [wel] - ['bʌtərd] ['kʊki] [ʃi:ts] , ['li:vɪŋ] [speɪs] [bɪ'twi:n] [i:tʃ] .

Place	**on**	**well**	**-**	**buttered**	**cookie**	**sheets**	**,**	**leaving**	**space**	**between**	**each**	**.**
地方	在	出色地	-	涂黄油的	曲奇饼	纸张	,	离开	空间	之间	每个	.

将饼干放在涂抹了黄油的烤盘上，每块饼干之间留出空隙。

([æt; ət] [ðɪs] [steɪdʒ] , [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ʌn'tɪl] ['ni:dɪd] .)

(	**At**	**this**	**stage**	**,**	**may**	**be**	**placed**	**in**	**refrigerator**	**until**	**needed**	**.**	**)**
(	在	这	阶段	,	可能	是	放置	在	冰箱	直到	需要	.	)

（此时可放入冰箱冷藏保存，待用。）

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [kju:bz] [ɑ:r; ər] [ə; eɪ] [di:p] , ['goʊldən] [braʊn] .

Bake	**about**	**15**	**minutes**	**until**	**cubes**	**are**	**a**	**deep**	**,**	**golden**	**brown**	**.**
烤	关于	-	分钟	直到	立方体	是	一个	深的	,	金的	棕色的	.

烘烤约 15 分钟，直到方块呈深金棕色。

[sɜːrv] [wɔːrm][ɔːr][æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Serve	**warm**	**or**	**at**	**room**	**temperature**	**.**
服务	温暖的	或者	在	房间	温度	.

趁热或常温食用皆可。

['tɜːrki] - [nʌt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]

TURKEY	**-**	**NUT**	**SANDWICH**	**FILLING**
火鸡	-	坚果	三明治	填充

火鸡坚果三明治馅料

[ˌtuːˈtuː][siː] . [mɪnst] , [kʊkt] ['tɜːrki]

2	**C**	**.**	**minced**	**,**	**cooked**	**turkey**
2	C	.	剁碎	,	煮熟	火鸡

杯煮熟的火鸡肉末

½ [siː] . [mɪnst] ['seləri]

½	**C**	**.**	**minced**	**celery**
½	C	.	剁碎	芹菜

½ 杯切碎的芹菜

½ [siː] . ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

½	**C**	**.**	**finely**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
½	C	.	精细地	切碎	德克萨斯州	山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[wʌn] / [θriː][siː] . ['sæləd] ['dresɪŋ]

1	**/**	**3**	**C**	**.**	**salad**	**dressing**
1	/	3	C	.	沙拉	敷料

1/3 杯沙拉酱

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['siːznd] [sɔːlt]

seasoned	**salt**
经验丰富的	盐

调味盐

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] .

Combine	**all**	**ingredients**	**.**
结合	全部	原料	.

将所有材料混合。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] .

Refrigerate	**.**
冷藏	.

冷藏。

[meɪks] [ə'baʊt][θriː][kʌps][ʌv; əv] ['fɪlɪŋ] .

Makes	**about**	**3**	**cups**	**of**	**filling**	**.**
制作	关于	3	杯子	的	填充	.

大约可制成 3 杯馅料。

[[ˌpiː ˈdʒiː][faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

[nʌt] [pəˈmentoʊ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]
NUT PIMIENTO SANDWICH FILLING
坚果 辣椒 三明治 填充

坚果甜椒三明治馅料

[fɔːr][tiː] . ['faɪnli] [tʃɑːpt] [pəˈmentoʊ]
4 T . finely chopped pimiento
4 T . 精细地 切碎 辣椒

汤匙切碎的甜椒

[fɔːr][tiː] . [mɪlk]
4 T . milk
4 T . 牛奶

汤匙牛奶

[ˌtuːˈtuː][siː] . ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
2 C . grated sharp cheddar cheese
2 C . 磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

杯磨碎的浓味切达奶酪

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[ˈwustəʃiə] [sɔːs]
Worcestershire sauce
伍斯特郡 酱

伍斯特沙司

¼ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪˈkɑːnz]
¼ C . chopped Texas pecans
¼ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

¼ 杯切碎的德州山核桃

[ˌtuːˈtuː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz]
2 hard - cooked eggs
2 难的 - 煮熟 鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

½ [siː] . ['sæləd] ['dresɪŋ]
½ C . salad dressing
½ C . 沙拉 敷料

½ 杯沙拉酱

[blend] [pəˈmentoʊ] , [mɪlk] , [tʃiːz] , [ˈwustəʃiə] [sɔːs] , [nʌts] , [ænd; ənd] [egz] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Blend pimiento , milk , cheese , Worcestershire sauce , nuts , and eggs until smooth .
混合 辣椒 , 牛奶 , 奶酪 , 伍斯特郡 酱 , 坚果 , 和 鸡蛋 直到 光滑的 .

将甜椒、牛奶、奶酪、伍斯特沙司、坚果和鸡蛋搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['sæləd] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add salad dressing and mix well .
添加 沙拉 敷料 和 混合 出色地 .

加入沙拉酱并搅拌均匀。

[miːt] ['dɪʃɪz] & ['stʌfɪŋ]
Meat Dishes & Stuffing
肉 菜肴 & 馅

肉类菜肴和馅料

[miːt] [loʊf] [wɪð; wɪθ] [pɪˈkɑːn] [ˈstʌfɪŋ]
MEAT **LOAF** **WITH** **PECAN** **STUFFING**
肉 面包 和 胡桃 馅

山核桃馅肉饼

[miːt] [loʊf]
MEAT **LOAF**
肉 面包

肉饼

1½ ['el biː] .
1½ **lb** **.**
1½ 磅 .

1.5磅

[graʊnd] [biːf]
ground **beef**
地面 牛肉

碎牛肉

½ [siː] . [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
½ **C** **.** **chopped** **green** **pepper**
½ C . 切碎 绿色的 胡椒

½ 杯切碎的青椒

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ **C** **.** **chopped** **onion**
½ C . 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː] . [ˈwustəʃiə] [sɔːs]
1 **T** **.** **Worcestershire** **sauce**
1 T . 伍斯特郡 酱

汤匙伍斯特沙司

[wʌn][siː] . [waɪt] [bred] [krʌmz]
1 **C** **.** **white** **bread** **crumbs**
1 C . 白色的 面包 面包屑

杯白面包屑

½ [siː] . [mɪlk]
½ **C** **.** **milk**
½ C . 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[pɪˈkɑːn] ['stʌfɪŋ]
PECAN **STUFFING**
胡桃 馅

山核桃馅料

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [siː] . ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ **C** **.** **shortening**
¼ C . 缩短

¼ 杯起酥油

[ˌtuːˈtuː][siː] . [hoʊl] [wiːt] [bred] [krʌmz]
2 **C** **.** **whole** **wheat** **bread** **crumbs**
2 C . 所有的 小麦 面包 面包屑

杯全麦面包屑

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['seləri]
½ **C** **.** **chopped** **celery**
½ C . 切碎 芹菜

½ 杯切碎的芹菜

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[blæk] ['pepər]
black **pepper**
黑色的 胡椒

黑胡椒

¾ [siː] . [miːt] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər]
¾ **C** **.** **meat** **stock** **or** **water**
¾ C . 肉 库存 或者 水

¾ 杯肉汤或水

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪˈkɑːnz]
½ **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] [miːt] [loʊf] [ɪn'griːdiənts] .
Combine **meat** **loaf** **ingredients** **.**
结合 肉 面包 原料 .

将肉饼的各种材料混合在一起。

[mɪks] ['θɜːrəli] .
Mix **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[pleɪs] ½ [ʌv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [griːst] [loʊf][pæn] .
Place **½** **of** **this** **mixture** **in** **bottom** **of** **greased** **loaf** **pan** **.**
地方 ½ 的 这 混合物 在 底部 的 涂油 面包 平底锅 .

将一半的混合物放入抹了油的吐司模具底部。

[kəm'baɪn] [pɪˈkɑːn] ['stʌfɪŋ] ['mɪkstʃər] .
Combine **pecan** **stuffing** **mixture** **.**
结合 胡桃 馅 混合物 .

将山核桃馅料混合物混合。

[ˌeɪ diː 'diː][pɪˈkɑːnz][læst] .
Add **pecans** **last** **.**
添加 山核桃 最后的 .

最后加入山核桃。

[mɪks] ['θɜːrəli] .
Mix **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[spred] ['stʌfɪŋ] ['mɪkstʃər] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [miːt] ['mɪkstʃər] .
Spread **stuffing** **mixture** **on** **top** **of** **meat** **mixture** **.**
传播 馅 混合物 在 顶部 的 肉 混合物 .

将馅料混合物铺在肉馅上。

[ə'reɪndʒ] [rɪ'meɪnɪŋ] [miːt] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [pɪ'kɑːn] ['stʌfɪŋ] .
Arrange **remaining** **meat** **on** **top** **of** **pecan** **stuffing** **.**
安排 其余的 肉 在 顶部 的 胡桃 馅 .

将剩余的肉铺在山核桃馅料上面。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər] 1½ ['aʊərz] [ænd; ənd] [kuːl] ['slaɪtli] [bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [frʌm; frəm] [pæn] .
Bake **at** **350** **degrees** **F** **.** **for** **1½** **hours** **and** **cool** **slightly** **before** **removing** **from** **pan** **.**
烤 在 - 学位 F . 为了 1½ 小时 和 凉爽的 轻微地 前 移除 从 平底锅 .

在华氏350度下烘烤1.5小时，稍微冷却后再从烤盘中取出。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] .
Yield **:** **10** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：10人份。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]
[**Pg** **6** **]**
[页 6]

[第6页]

[hæm] ['sæləd]
HAM **SALAD**
火腿 沙拉

火腿沙拉

[ˌtuː'tuː][siː] . [kjuːbd] [hæm]
2 **C** **.** **cubed** **ham**
2 C . 立方 火腿

杯切丁火腿

[ˌtuː'tuː][siː] . [daɪst] ['seləri] [ɔːr]['æp(ə)l]
2 **C** **.** **diced** **celery** **or** **apple**
2 C . 切丁 芹菜 或者 苹果

杯切丁的芹菜或苹果

½ [siː] . ['sæləd] ['dresɪŋ]
½ **C** **.** **salad** **dressing**
½ C . 沙拉 敷料

½ 杯沙拉酱

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [siː] . [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
¼ C . chopped green pepper
¼ C . 切碎 绿色的 胡椒

¼ 杯切碎的青椒

¼ [siː] . [graʊnd] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
¼ C . ground Texas pecans
¼ C . 地面 德克萨斯州 山核桃

¼ 杯磨碎的德州山核桃

¼ [siː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
¼ C . chopped onion
¼ C . 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[kəm'baɪn] [hæm] , ['seləri] [ɔːr]['æp(ə)l] , [ænd; ənd]['sæləd] ['dresɪŋ] .
Combine ham , celery or apple , and salad dressing .
结合 火腿 , 芹菜 或者 苹果 , 和 沙拉 敷料 .

将火腿、芹菜或苹果和沙拉酱混合在一起。

[tʃɪl] ['θɜːrəli] .
Chill thoroughly .
寒意 彻底 .

彻底冷却。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [griːn] ['pepər] , [pɪ'kɑːnz] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Just before serving add salt , green pepper , pecans , and onion .
只是 前 服务 添加 盐 , 绿色的 胡椒 , 山核桃 , 和 洋葱 .

上菜前加入盐、青椒、山核桃和洋葱。

[jiːld] : [sɪks] - [eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
Yield : 6 - 8 servings .
屈服 : 6 - 8 份量 .

份量：6-8人份。

[hɑːt] ['tɜːrki] ['sæləd]
HOT TURKEY SALAD
热的 火鸡 沙拉

热火鸡沙拉

[wʌn][siː] . [kjuːbd] , [kʊkt] ['tɜːrki]
1 C . cubed , cooked turkey
1 C . 立方 , 煮熟 火鸡

杯切丁的熟火鸡肉

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['seləri]
1 C . chopped celery
1 C . 切碎 芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

½ [siː] . ['meɪəneɪz]
½ C . mayonnaise
½ C . 蛋黄酱

½ 杯蛋黄酱

[wʌn][tiː] . ['lemən][dʒuːs]
1 T . lemon juice
1 T . 柠檬 汁

汤匙柠檬汁

[wʌn][tiː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
1 **T** **.** **chopped** **onion**
1 T . 切碎 洋葱

汤匙切碎的洋葱

½ [siː] . ['greɪtɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
½ **C** **.** **grated** **cheddar** **cheese**
½ C . 磨碎的 切达干酪 奶酪

½ 杯磨碎的切达奶酪

[sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **cayenne** **pepper** **to** **taste**
盐 和 辣椒 胡椒 到 品尝

盐和辣椒粉适量

[krʌʃt] [pə'teɪtoʊ] [tʃɪps]
Crushed **potato** **chips**
碎 土豆 芯片

碎薯片

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [tʃɪps] .
Mix **all** **ingredients** **except** **chips** **.**
混合 全部 原料 除了 芯片 .

混合除薯片以外的所有食材。

[pleɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place **into** **a** **baking** **dish** **.**
地方 进入 一个 烘烤 盘子 .

放入烤盘中。

['kʌvər] [ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ] [krʌʃt] [tʃɪps] .
Cover **the** **top** **with** **crushed** **chips** **.**
覆盖 这 顶部 和 碎 芯片 .

在顶部铺上一层碎薯片。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ([ɔːr][ʌn'tɪl] ['bʌbli] [ə'raʊnd][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]) [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] .
Bake **about** **20** **minutes** **(** **or** **until** **bubbly** **around** **the** **edges** **)** **at** **350** **degrees** **F** **.**
烤 关于 - 分钟 (或者 直到 起泡酒 大约 这 边缘) 在 - 学位 F .

在华氏350度下烘烤约20分钟（或直至边缘起泡）。

[beɪkt] [stʌft] [pɔːrk] [tʃɔps]
BAKED **STUFFED** **PORK** **CHOPS**
烘焙 填充 猪肉 排骨

烤酿猪排

⅛ [siː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
⅛ **C** **.** **butter** **or** **margarine**
⅛ C . 黄油 或者 人造黄油

⅛ 杯黄油或人造黄油

½ [tiː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ **T** **.** **chopped** **onion**
½ T . 切碎 洋葱

半汤匙切碎的洋葱

[wʌn][tiː] . [tʃɑːpt] ['seləri]
1 **T** **.** **chopped** **celery**
1 T . 切碎 芹菜

汤匙切碎的芹菜

[fɔːr] ([wʌn][ɪn] .
4 **(** **1** **in** **.**
4 (1 在 .

4（1英寸）

[θɪk]) [pɔːrk] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ] ['pɑːkɪt] [kʌt]
thick) pork chops with pocket cut
厚的) 猪肉 排骨 和 口袋 切

厚切猪排，带口袋切口

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
½ C . chopped Texas pecans
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

1½ [siː] . [bred] [krʌmz] ([sɔːft])
1½ C . bread crumbs (soft)
1½ C . 面包 面包屑 (柔软的)

1.5 杯面包屑（软的）

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
chopped parsley
切碎 香菜

切碎的欧芹

[wʌn][siː] . ['faɪnli] [daɪst] [tɑːrt] ['æplz]
1 C . finely diced tart apples
1 C . 精细地 切丁 酸 苹果

杯切成细丁的酸苹果

⅛ [tiː'ɛs'piː] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[soʊ'teɪ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] [ɪn] ['bʌtər] .
Saute onions and celery in butter .
炒 洋葱 和 芹菜 在 黄油 .

用黄油炒香洋葱和芹菜。

[kəm'baɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] .
Combine remaining ingredients for stuffing .
结合 其余的 原料 为了 馅 .

将剩余的馅料混合在一起。

['siːz(ə)n] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Season chops with salt and pepper .
季节 排骨 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒粉给猪排调味。

[pæk] ['stʌfɪŋ] [ɪn] [tʃɔps] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .
Pack stuffing in chops on both sides .
盒 馅 在 排骨 在 两个都 侧面 .

在猪排两面都塞入馅料。

[beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] ['kæsəroʊl] .
Bake in oven for 45 minutes at 350 degrees F . in a covered casserole .
烤 在 烤箱 为了 - 分钟 在 - 学位 F . 在 一个 涵盖 沙锅 .

在烤箱中以华氏350度烘烤45分钟，使用带盖砂锅。

[ʌn'kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Uncover and bake for 15 minutes .
揭露 和 烤 为了 - 分钟 .

揭开盖子，烤15分钟。

['nʌti] [hæm][ænd; ənd] [tʃiːz] [grɪlz]
NUTTY HAM AND CHEESE GRILLS
坚果 火腿 和 奶酪 烤架

坚果火腿和奶酪烤肉

[spred] ['bʌtər] [ɑːn][wʌn][saɪd][ʌv; əv][fɔːr] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [bred] .
Spread butter on one side of 4 pieces of bread .
传播 黄油 在 一 边 的 4 件 的 面包 .

在4片面包的一面涂上黄油。

[brɔɪl] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] [ɑːn][wʌn][saɪd] .
Broil on cookie sheet until golden brown on one side .
烤 在 曲奇饼 床单 直到 金的 棕色的 在 一 边 .

在烤盘上烤至一面呈金黄色。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [brʌʃ] ['ʌðər] [saɪd][wɪð; wɪθ] ['mʌstərd] [ɔːr] ['hɔːrsrædɪʃ] ['mʌstərd] .
Remove and brush other side with mustard or horseradish mustard .
消除 和 刷子 其他 边 和 芥末 或者 辣根 芥末 .

取下后，在另一面刷上芥末或辣根芥末。

[pleɪs] [ə; eɪ] [slaɪs] [ʌv; əv][hæm][ænd; ənd][slaɪs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ɑːn] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [bred] .
Place a slice of ham and slice of cheese on each piece of bread .
地方 一个 片 的 火腿 和 片 的 奶酪 在 每个 片 的 面包 .

在每片面包上放一片火腿和一片奶酪。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .
Top with Texas pecans .
顶部 和 德克萨斯州 山核桃 .

撒上德克萨斯州山核桃碎。

[pres] [nʌts] ['dʒentli]['ɪntuː] [tʃiːz] .
Press nuts gently into cheese .
按 坚果 轻轻地 进入 奶酪 .

轻轻地将坚果压入奶酪中。

[brɔɪl] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] - [θriː] ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz] ['bʌbli] .
Broil for 2 - 3 minutes or until cheese is bubbly .
烤 为了 2 - 3 分钟 或者 直到 奶酪 是 起泡酒 .

烤 2-3 分钟或直到奶酪起泡。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[jiːld] : [fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
Yield : 4 servings .
屈服 : 4 份量 .

份量：4人份。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]
[Pg 7]
[页 7]

[第7页]

[pɪ'kɑːn] [hæm] [roʊl] - [ʌps]
PECAN HAM ROLL - UPS
胡桃 火腿 卷 - UPS

山核桃火腿卷

[ˌtuːˈtuː][siː] . [kʊkt] [mæʃt] [swiːt] [pəˈtetoz]

2	C	.	cooked	mashed	sweet	potatoes
2	C	.	煮熟	捣碎	甜的	土豆

杯煮熟的红薯泥

[θriː][tiː] . [meltid] [ˈbʌtər]

3	T	.	melted	butter
3	T	.	融化	黄油

3汤匙融化的黄油

½ [siː] . [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] ([rɪˈzɜːrv] [dʒuːs])

½	C	.	crushed	pineapple	(	reserve	juice	)
½	C	.	碎	菠萝	(	预订	汁	)

½ 杯碎菠萝（保留汁液）

½ [siː] . [faɪn] [bred] [krʌmz]

½	C	.	fine	bread	crumbs
½	C	.	美好的	面包	面包屑

½ 杯细面包屑

[θriː][tiː] . [ˈʃʊgər]

3	T	.	sugar
3	T	.	糖

3汤匙糖

½ [siː] . [tʃɑːpt] [ˈteksəs] [pɪˈkɑːnz]

½	C	.	chopped	Texas	pecans
½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[θriː] (⅛ [ɪn] . [θɪk]) [ˈslaɪsɪz] [smoʊkt] [ɔːr] [bɔɪld] [hæm]

3	(	⅛	in	.	thick	)	slices	smoked	or	boiled	ham
3	(	⅛	在	.	厚的	)	切片	熏制	或者	煮沸	火腿

片（⅛ 英寸厚）烟熏或水煮火腿片

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪkˈsept] [hæm] .

Combine	all	ingredients	except	ham	.
结合	全部	原料	除了	火腿	.

混合除火腿以外的所有食材。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[spred] [ðɪs] [ˈfɪlɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][hæm]['slaɪsɪz] .

Spread	this	filling	on	the	ham	slices	.
传播	这	填充	在	这	火腿	切片	.

将馅料涂抹在火腿片上。

[roʊl][æz; əz][fɔːr; fər]['dʒeli][roʊl] , ['fæsnɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .

Roll	as	for	jelly	roll	,	fastening	with	toothpicks	.
卷	作为	为了	果冻	卷	,	紧固	和	牙签	.

像卷果冻卷一样卷起来，用牙签固定。

[pleɪs] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [rɪˈzɜːrvd] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs] .

Place	in	baking	dish	,	and	cover	with	reserved	pineapple	juice	.
地方	在	烘烤	盘子	,	和	覆盖	和	预订的	菠萝	汁	.

放入烤盘中，并淋上预留的菠萝汁。

[beɪk] [ɪn] - [dɪˈgriːz] [ef] . ['ʌv(ə)n] , [wʌn]['aʊər][fɔːr; fər] [smoʊkt] [ɔːr] - ['mɪnɪts] [fɔːr; fər] [bɔɪld] [hæm] ,

Bake	in	350	degrees	F	.	oven	,	1	hour	for	smoked	or	20	minutes	for	boiled	ham	,
烤	在	-	学位	F	.	烤箱	,	1	小时	为了	熏制	或者	-	分钟	为了	煮沸	火腿	,

在华氏350度的烤箱中烘烤，烟熏火腿烤1小时，水煮火腿烤20分钟。

['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] .
basting **frequently** **.**
涂抹 频繁地 .

经常涂抹酱汁。

[jiːld] : [θriː] ['sɝːvɪŋz] .
Yield **:** **3** **servings** **.**
屈服 : 3 份量 .

份量：3人份。

[braʊn] [raɪs] [ænd; ənd] [nʌt] ['dresɪŋ]
BROWN **RICE** **AND** **NUT** **DRESSING**
棕色的 米 和 坚果 敷料

糙米坚果酱

[wʌn][siː] . [ˌʌn'kʊkt] [braʊn] [raɪs]
1 **C** **.** **uncooked** **brown** **rice**
1 C . 生 棕色的 米

杯生糙米

2½ [siː] . ['tʃɪkɪn] [brɔːθ] ([kænd])
2½ **C** **.** **chicken** **broth** **(** **canned** **)**
2½ C . 鸡 肉汤 (罐装)

2.5 杯鸡汤（罐装）

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjənz]
1 **C** **.** **chopped** **onions**
1 C . 切碎 洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn][siː] . ['seləri]
1 **C** **.** **celery**
1 C . 芹菜

1. 芹菜

[wʌn][kloʊv] [mɪnst] ['gɑːrlɪk]
1 **clove** **minced** **garlic**
1 丁香 剁碎 蒜

1瓣蒜末

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər]
Dash **of** **pepper**
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] [raɪs] , ['tʃɪkɪn] [brɔːθ] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Combine rice , chicken broth , and salt .
结合 米 , 鸡 肉汤 , 和 盐 .

将米饭、鸡汤和盐混合。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [wʌns] .
Heat to boiling , stirring once .
热 到 沸腾 , 搅拌 一次 .

加热至沸腾，中途搅拌一次。

[rɪ'duːs] [hiːt] [ænd; ənd] ['sɪmər] , ['kʌvərd] , [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Reduce heat and simmer , covered , for 45 minutes .
减少 热 和 煨 , 涵盖 , 为了 - 分钟 .

转小火，盖上锅盖，慢炖 45 分钟。

[kʊk] ['ʌnjənz] , ['seləri] , [ænd; ənd]['gɑːrlɪk][ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Cook onions , celery , and garlic in butter until tender .
厨师 洋葱 , 芹菜 , 和 蒜 在 黄油 直到 投标 .

用黄油将洋葱、芹菜和大蒜炒至软嫩。

[stɜːr][ɪn] [kʊkt] [raɪs] .
Stir in cooked rice .
搅拌 在 煮熟 米 .

拌入煮熟的米饭。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːznd] [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][pɪ'kɑːnz] .
Add seasoned salt , pepper , and pecans .
添加 经验丰富的 盐 , 胡椒 , 和 山核桃 .

加入调味盐、胡椒粉和山核桃。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [beɪkt] [brest] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] .
Serve with baked breast of chicken .
服务 和 烘焙 胸部 的 鸡 .

配烤鸡胸肉食用。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːrvɪŋz] .
Yield : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[nʌt] ['stʌfɪŋ]
NUT STUFFING
坚果 馅

坚果馅料

([mɔɪst] [taɪp] [fɔːr; fər] - - - ['el biː] .
(Moist Type for 10 - 12 lb .
(潮湿 类型 为了 - - - 磅 .

（湿型，适用于 10-12 磅）

['tɜːrki])
Turkey)
火鸡)

火鸡）

½ [siː] . ['bʌtər]
½ C . butter
½ C . 黄油

半杯黄油

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ C . chopped onion
½ C . 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

¼ [siː] . [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
¼ C . chopped parsley
¼ C . 切碎 香菜

¼ 杯切碎的欧芹

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['seləri] [ænd; ənd] [liːvz]
1 C . chopped celery and leaves
1 C . 切碎 芹菜 和 树叶

杯切碎的芹菜和叶子

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['poʊltri] ['siːzənɪŋ]
poultry seasoning
家禽 调料

家禽调味料

[eɪt][siː] . [sɔːft] [bred] [krʌmz]
8 C . soft bread crumbs
8 C . 柔软的 面包 面包屑

杯软面包屑

[wʌn][siː] . [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər]
1 C . stock or water
1 C . 库存 或者 水

杯高汤或水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ][naɪn] [ɪntʃ] ['skɪlɪt] .
Melt butter in a 9 inch skillet .
熔化 黄油 在 一个 9 英寸 煎锅 .

在9英寸的煎锅中融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] , [kʊk] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .
Add onion , cook until soft .
添加 洋葱 , 厨师 直到 柔软的 .

加入洋葱，炒至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː][pɪ'kɑːnz] , ['pɑːrsli] , ['seləri] [ænd; ənd] [liːvz] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['poʊltri] ['siːzənɪŋ] .
Add pecans , parsley , celery and leaves , salt , pepper , and poultry seasoning .
添加 山核桃 , 香菜 , 芹菜 和 树叶 , 盐 , 胡椒 , 和 家禽 调料 .

加入山核桃、欧芹、芹菜和叶子、盐、胡椒粉和家禽调味料。

[mɪks] .
Mix .
混合 .

混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][mɪks] .
Add bread crumbs and mix .
添加 面包 面包屑 和 混合 .

加入面包屑并搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər][ænd; ənd] [egz] .
Add stock or water and eggs .
添加 库存 或者 水 和 鸡蛋 .

加入高汤或水和鸡蛋。

[tɔːs] ['laɪtli] .
Toss lightly .
折腾 轻轻 .

轻轻翻拌。

[jiːld] : [ə'baʊt][eɪt][kʌps] .
Yield : about 8 cups .
屈服 : 关于 8 杯子 .

产量：约 8 杯。

[[ˌpiː 'dʒiː][eɪt]]
[Pg 8]
[页 8]

[第 8 页]

[keɪks] & [paɪz]
Cakes & Pies
蛋糕 & 馅饼

蛋糕和馅饼

['flʌfi] [pɪ'kɑːn] [paʊnd] [keɪk]
FLUFFY PECAN POUND CAKE
蓬松的 胡桃 磅 蛋糕

蓬松山核桃磅蛋糕

[ˌtuː'tuː][siː] . ['bʌtər]
2 C . butter
2 C . 黄油

杯黄油

[ˌtuːˈtuː][siː] . [ˈʃʊgər]
2 **C** **.** **sugar**
2 C . 糖

杯糖

\- [eg] [joʊk] ([æt; ət] [ruːm] [temp] .)
10 **egg** **yolks** **(** **at** **room** **temp** **.** **)**
\- 蛋 蛋黄 (在 房间 温度 .)

10个蛋黄（室温）

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

4½ [siː] . [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər]
4½ **C** **.** **sifted** **cake** **flour**
4½ C . 筛过的 蛋糕 面粉

4.5 杯过筛蛋糕粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kriːm] [ʌv; əv][ˈtɑːrtər]
cream **of** **tartar**
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

[ˌtuːˈtuː][siː] . [tʃɑːpt] [ˈteksəs] [pɪˈkɑːnz]
2 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
2 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

\- [eg] [waɪts]
10 **egg** **whites**
\- 蛋 白人

10个蛋清

[gleɪz]
Glaze
釉

釉

½ [siː] . [kənˈfɛkʃənərz] [ˈʃʊgər]
½ **C** **.** **confectioner's** **sugar**
½ C . 糖果商 糖

½ 杯糖粉

½ [siː] . [mɪlk]
½ C . milk
½ C . 牛奶

半杯牛奶

[kriːm] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] .
Cream butter until very light .
奶油 黄油 直到 非常 光 .

用打蛋器将黄油搅打至非常蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['grædʒuəli] [biːt] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Add sugar and gradually beat until fluffy .
添加 糖 和 逐步地 打 直到 蓬松的 .

加入糖，逐渐打发至蓬松。

[biːt] [ɪn] - [eg] [joʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Beat in 10 egg yolks , one at a time .
打 在 - 蛋 蛋黄 , 一 在 一个 时间 .

将10个蛋黄一个一个地打入面糊中。

[sɪft] ['flaʊər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] .
Sift flour , salt , and cream of tartar .
筛 面粉 , 盐 , 和 奶油 的 鞑靼 .

将面粉、盐和塔塔粉过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['bʌtər] ['mɪkstʃər] ['sloʊli] , ['mɪksɪŋ]['oʊnli][ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Add to butter mixture slowly , mixing only until well blended .
添加 到 黄油 混合物 缓慢地 , 混合 仅有的 直到 出色地 混合 .

慢慢地将黄油混合物加入其中，搅拌至完全融合即可。

[wɪp] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] , [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] .
Whip egg whites until stiff , but not dry .
鞭 蛋 白人 直到 僵硬的 , 但 不是 干燥 .

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打发过干。

[foʊld]['ɪntuː] ['bætər] .
Fold into batter .
折叠 进入 连击 .

拌入面糊中。

[foʊld][ɪn][ˌtuː'tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .
Fold in 2 cups of chopped Texas pecans .
折叠 在 2 杯子 的 切碎 德克萨斯州 山核桃 .

拌入2杯切碎的德州山核桃。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər][wʌn] ['aʊər] .
Bake at 325 degrees F . for 1 hour .
烤 在 - 学位 F . 为了 1 小时 .

在华氏325度下烘烤1小时。

[kuːl] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['tɜːrnɪŋ] [aʊt][ʌv; əv][pæn] .
Cool for 5 minutes before turning out of pan .
凉爽的 为了 5 分钟 前 转弯 出去 的 平底锅 .

冷却5分钟后再从锅中取出。

[biːt] [gleɪz] ['mɪkstʃər] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Beat glaze mixture until well blended .
打 釉 混合物 直到 出色地 混合 .

将釉料混合物搅拌至完全融合。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

德州山核桃食谱（修订版）(Texas Pecan Recipes (Revised))
第2/3页

[pɔːr] ['ʃʊgər] [gleɪz] ['sloʊli] ['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv][wɔːrm] [keɪk] .
Pour **sugar** **glaze** **slowly** **over** **top** **of** **warm** **cake** **.**
倒 糖 釉 缓慢地 超过 顶部 的 温暖的 蛋糕 .

将糖浆慢慢地淋在温热的蛋糕上。

[waɪt] [fruːt] [keɪk]
WHITE **FRUIT** **CAKE**
白色的 水果 蛋糕

白水果蛋糕

¾ ['el biː] .
¾ **lb** **.**
¾ 磅 .

¾磅

['mɑːrdʒərən]
margarine
人造黄油

人造黄油

2¼ [siː] . ['ʃʊgər]
2¼ **C** **.** **sugar**
2¼ C . 糖

2¼ 杯糖

[sɪks] [egz] ([wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm])
6 **eggs** **(** **one** **at** **a** **time** **)**
6 鸡蛋 (一 在 一个 时间)

个鸡蛋（一次一个）

3¾ [siː] . ['flaʊər]
3¾ **C** **.** **flour**
3¾ C . 面粉

3¾ 杯面粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Pinch **of** **salt**
捏 的 盐

少许盐

1½ [ɑːz] .
1½ **oz** **.**
1½ 盎司 .

1.5盎司

['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt]

lemon	**extract**
柠檬	提炼

柠檬提取物

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[waɪt] ['reɪzɪnz]

white	**raisins**
白色的	葡萄干

白葡萄干

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

chopped	**Texas**	**pecans**
切碎	德克萨斯州	山核桃

切碎的德州山核桃

[dʒɑːr][ʌv; əv] [mɪkst] ['kændid] [fruːt]

Jar	**of**	**mixed**	**candied**	**fruit**
罐	的	混合	脯	水果

一罐什锦蜜饯

[kriːm] [tə'geðər] ['mɑːrdʒərən][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Cream	**together**	**margarine**	**and**	**sugar**	**until**	**smooth**	**.**
奶油	一起	人造黄油	和	糖	直到	光滑的	.

将人造黄油和糖搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Add	**6**	**eggs**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	6	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	.

一次加入一个鸡蛋，共加入 6 个鸡蛋。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] ([rɪ'zɜːrv] ¾ [kʌp]) [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

Then	**add**	**flour**	**(**	**reserving**	**¾**	**cup**	**)**	**and**	**baking**	**powder**	**.**
然后	添加	面粉	(	预订	¾	杯子	)	和	烘烤	粉末	.

然后加入面粉（留出 ¾ 杯）和泡打粉。

[kəm'baɪn] [ə; eɪ][dʒɑːr][ʌv; əv] [mɪkst] ['kændid] [fruːt][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] ¾ [kʌp]['flaʊər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fruːt]

Combine	**a**	**jar**	**of**	**mixed**	**candied**	**fruit**	**with**	**the**	**¾**	**cup**	**flour**	**and**	**add**	**fruit**
结合	一个	罐	的	混合	脯	水果	和	这	¾	杯子	面粉	和	添加	水果

[ænd; ənd]['flaʊər][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃər] .

and	**flour**	**to**	**creamed**	**mixture**	**.**
和	面粉	到	奶油	混合物	.

将一罐什锦蜜饯与 3/4 杯面粉混合，然后将水果和面粉加入奶油混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt] , [waɪt] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [tʃɑːpt]

Add	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**,**	**lemon**	**extract**	**,**	**white**	**raisins**	**,**	**and**	**chopped**
添加	一个	捏	的	盐	,	柠檬	提炼	,	白色的	葡萄干	,	和	切碎

['teksəs] [pɪ'kɑːnz] , [ænd; ənd][blend] [wel] .

Texas	**pecans**	**,**	**and**	**blend**	**well**	**.**
德克萨斯州	山核桃	,	和	混合	出色地	.

加入少许盐、柠檬提取物、白葡萄干和切碎的德州山核桃，搅拌均匀。

[prɪ'per] [ˌtuː'tuː][fɔːr] [ɪntʃ] [eks] ½ [ɪntʃ] [loʊf][pænz][baɪ] ['griːsiŋ] [ænd; ənd]['laɪnɪŋ][wɪð; wɪθ] [wækst]

Prepare	**2**	**4**	**inch**	**x**	**½**	**inch**	**loaf**	**pans**	**by**	**greasing**	**and**	**lining**	**with**	**waxed**
准备	2	4	英寸	x	½	英寸	面包	平底锅	经过	润滑	和	衬垫	和	打蜡

['peɪpər] .

paper	**.**
纸	.

准备两个 4 英寸 x ½ 英寸的面包模具，涂上油脂，并铺上蜡纸。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ɔːr][ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [in'səːtid] [nɪr] ['sentər]

Bake	**in**	**a**	**350**	**degrees**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**1**	**hour**	**or**	**until**	**toothpick**	**inserted**	**near**	**center**
烤	在	一个	-	学位	F	.	烤箱	为了	1	小时	或者	直到	牙签	插入	靠近	中心

[kʌmz] [aʊt] [kliːn] .

comes	**out**	**clean**	**.**
来	出去	干净的	.

在华氏350度的烤箱中烘烤1小时，或直到插入蛋糕中心附近的牙签取出时干净为止。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]

[	**Pg**	**9**	**]**
[	页	9	]

[第9页]

['mokər] [pɪ'kɑːn] [keɪk]

MOCHA	**PECAN**	**CAKE**
摩卡	胡桃	蛋糕

摩卡山核桃蛋糕

[ˌtuː'tuː][siː] . ['bʌtər]

2	**C**	**.**	**butter**
2	C	.	黄油

杯黄油

[wʌn][siː] . [waɪt] ['ʃʊgər]

1	**C**	**.**	**white**	**sugar**
1	C	.	白色的	糖

杯白糖

1½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər]

1½	**C**	**.**	**brown**	**sugar**
1½	C	.	棕色的	糖

1.5 杯红糖

[sɪks] [egz] ([wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm])

6	**eggs**	**(**	**one**	**at**	**a**	**time**	**)**
6	鸡蛋	(	一	在	一个	时间	)

个鸡蛋（一次一个）

[fɔːr][siː] . ['flaʊər]

4	**C**	**.**	**flour**
4	C	.	面粉

4 杯面粉

[θriː][tiː'ɛs'piː] .

3	**tsp**	**.**
3	茶匙	.

3茶匙

[rʌm] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]

rum	**extract**
朗姆酒	提炼

朗姆酒提取物

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

½ [siː] . [mɪlk]

½	C	.	milk
½	C	.	牛奶

半杯牛奶

[wʌn][tiː] . ['ɪnstənt] ['kɔːfi] ([dɪ'zɑːlvd] [ɪn][θriː][tiː] . [hɑːt]['wɔːtər])

1	T	.	instant	coffee	(	dissolved	in	3	T	.	hot	water	)
1	T	.	立即的	咖啡	(	溶解	在	3	T	.	热的	水	)

1汤匙速溶咖啡（溶于3汤匙热水中）

[θriː][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

3	C	.	chopped	Texas	pecans
3	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

3 杯切碎的德州山核桃

['sɔːfn] ['bʌtər] , [ðen] [kriːm] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] .

Soften	butter	,	then	cream	with	white	sugar	and	brown	sugar	.
软化	黄油	,	然后	奶油	和	白色的	糖	和	棕色的	糖	.

将黄油软化，然后与白砂糖和红糖一起搅打均匀。

[biːt] [ɪn] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Beat	in	eggs	,	one	at	a	time	.
打	在	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	.

一次加入一个鸡蛋，搅拌均匀。

[sɪft]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Sift	flour	,	baking	powder	,	and	salt	.
筛	面粉	,	烘烤	粉末	,	和	盐	.

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , ['ɪnstənt] ['kɔːfi] , [ænd; ənd][rʌm]['ekstrækt; ɪk'stræktˌ] .

Add	alternately	with	milk	,	instant	coffee	,	and	rum	extract	.
添加	交替	和	牛奶	,	立即的	咖啡	,	和	朗姆酒	提炼	.

交替加入牛奶、速溶咖啡和朗姆酒提取物。

[foʊld][ɪn] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .

Fold	in	Texas	pecans	.
折叠	在	德克萨斯州	山核桃	.

拌入德州山核桃。

[pɔːr] ['bætər] ['ɪntuː] [griːst] [tuːb] [ɔːr] [bʊnt] [pæn] .

Pour	batter	into	greased	tube	or	bundt	pan	.
倒	连击	进入	涂油	管子	或者	邦特蛋糕	平底锅	.

将面糊倒入抹了油的管状模具或环形模具中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər] 1½ ['aʊərz] .

Bake	at	325	degrees	F	.	for	1½	hours	.
烤	在	-	学位	F	.	为了	1½	小时	.

在华氏325度下烘烤1.5小时。

[ɪ'tæliən] [kriːm] [keɪk]

ITALIAN	CREAM	CAKE
意大利语	奶油	蛋糕

意大利奶油蛋糕

½ [siː] . ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	C	.	shortening
½	C	.	缩短

½ 杯起酥油

[wʌn] ([fɔːr][ɑːz] .)

1	(	4	oz	.	)
1	(	4	盎司	.	)

1（4盎司）

[stɪk] ['mɑːrdʒərən]

stick	margarine
戳	人造黄油

人造黄油

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgər]

2	C	.	sugar
2	C	.	糖

杯糖

[faɪv] [eg] [joʊk]

5	egg	yolks
5	蛋	蛋黄

5个蛋黄

[ˌtuː'tuː][siː] . ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	C	.	sifted	flour
2	C	.	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][siː] . ['bʌtərmɪlk]

1	C	.	buttermilk
1	C	.	酪乳

杯酪乳

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[wʌn][kæn; kən] [fleɪkt] ['koʊkənʌt]
1 **can** **flaked** **coconut**
1 能 片状的 椰子

1罐椰片

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[faɪv] [eg] [waɪts] (['stɪfli] ['biːtn])
5 **egg** **whites** **(** **stiffly** **beaten** **)**
5 蛋 白人 (僵硬地 被打败)

5个蛋清（打发至硬性发泡）

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd]['mɑːrdʒərən] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] .
Cream **shortening** **and** **margarine** **;** **add** **sugar** **.**
奶油 缩短 和 人造黄油 ; 添加 糖 .

将起酥油和人造黄油打发，加入糖。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **until** **smooth** **.**
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][faɪv] [eg] [joʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **5** **egg** **yolks** **,** **one** **at** **a** **time** **,** **and** **beat** **well** **.**
添加 5 蛋 蛋黄 , 一 在 一个 时间 , 和 打 出色地 .

将5个蛋黄一个一个地加入，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] ['flaʊər][ænd; ənd]['soʊdə] .
Combine **flour** **and** **soda** **.**
结合 面粉 和 苏打 .

将面粉和小苏打混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərmɪlk] .
Add **to** **creamed** **mixture** **alternately** **with** **buttermilk** **.**
添加 到 奶油 混合物 交替 和 酪乳 .

将奶油混合物与酪乳交替加入。

[stɜːr][ɪn] [və'nɪlə] , [fleɪkt] ['koʊkənʌt] , [ænd; ənd][pɪ'kɑːnz] .
Stir **in** **vanilla** **,** **flaked** **coconut** **,** **and** **pecans** **.**
搅拌 在 香草 , 片状的 椰子 , 和 山核桃 .

拌入香草精、椰丝和山核桃碎。

[foʊld][ɪn] [eg] [waɪts] .
Fold **in** **egg** **whites** **.**
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[pɔːr] ['bætər] ['ɪntuː] [θriː] [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [eɪt] [ɪntʃ] [pænz] .
Pour **batter** **into** **three** **greased** **and** **floured** **8** **inch** **pans** **.**
倒 连击 进入 三 涂油 和 撒了面粉 8 英寸 平底锅 .

将面糊倒入三个抹了油撒了面粉的 8 英寸烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn] .
Bake **at** **350** **degrees** **F** **.** **for** **20** **to** **25** **minutes** **or** **until** **cake** **tests** **done** **.**
烤 在 - 学位 F . 为了 - 到 - 分钟 或者 直到 蛋糕 测试 完毕 .

烤箱预热至华氏350度，烘烤20至25分钟，或直至蛋糕烤熟。

[kuːl] [ænd; ənd][frɔːst][wɪð; wɪθ] [kriːm] [tʃiːz] ['frɔːstɪŋ] ([bɪ'loʊ]) .
Cool **and** **frost** **with** **cream** **cheese** **frosting** **(** **below** **)** **.**
凉爽的 和 霜 和 奶油 奶酪 糖霜 (以下) .

冷却后，涂上奶油奶酪糖霜（如下）。

[kriːm] [tʃiːz] ['frɔːstɪŋ]
Cream **Cheese** **Frosting**
奶油 奶酪 糖霜

奶油奶酪糖霜

[wʌn] ([eɪt][ɑːz] .) [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
1 **(** **8** **oz** **.** **)** **pkg** **.**
1 (8 盎司 .) 包装 .

1（8盎司）包

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

½ [stɪk] ['mɑːrdʒərən]
½ **stick** **margarine**
½ 戳 人造黄油

半条人造黄油

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][bɑːks] ['sɪftɪd] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]
1 **box** **sifted** **powdered** **sugar**
1 盒子 筛过的 粉末状 糖

1盒过筛糖粉

[biːt] [kriːm] [tʃiːz] [ænd; ənd]['mɑːrdʒərən]
Beat **cream** **cheese** **and** **margarine**
打 奶油 奶酪 和 人造黄油

搅打奶油奶酪和人造黄油

[təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
together **until** **smooth** **.**
一起 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
Add **vanilla** **and** **powdered** **sugar** **.**
添加 香草 和 粉末状 糖 .

加入香草精和糖粉。

[kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌnˈtɪl] ['veri] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Continue **to** **beat** **until** **very** **smooth** **and** **creamy** **.**
继续 到 打 直到 非常 光滑的 和 奶油状 .

继续搅拌至非常顺滑细腻。

[spred] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] ['leər] [ænd; ənd] [əˈraʊnd] [saɪdz] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [θriː] ['leər] .
Spread **between** **the** **layers** **and** **around** **sides** **and** **on** **top** **of** **three** **layers** **.**
传播 之间 这 层 和 大约 侧面 和 在 顶部 的 三 层 .

将混合物涂抹在层与层之间、四周以及三层顶部。

[ɪf] [dɪˈzaɪrd] , ['sprɪŋk(ə)l] [tʃɑːpt] [pɪˈkɑːnz][ænd; ənd] / [ɔːr]['koʊkənʌt][ɑːn] [keɪk] [saɪdz][ænd; ənd][tɑːp] .
If **desired** **,** **sprinkle** **chopped** **pecans** **and** **/** **or** **coconut** **on** **cake** **sides** **and** **top** **.**
如果 想要的 , 撒 切碎 山核桃 和 / 或者 椰子 在 蛋糕 侧面 和 顶部 .

如果需要，可以在蛋糕侧面和顶部撒上切碎的山核桃和/或椰丝。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 10]
[页 -]

[第10页]

[freʃ] ['æp(ə)l] [keɪk]
FRESH APPLE CAKE
新鲜的 苹果 蛋糕

新鲜苹果蛋糕

[wʌn][siː] . ['sæləd][ɔɪl]
1 C . salad oil
1 C . 沙拉 油

杯沙拉油

[ˌtuːˈtuː][siː] . ['ʃʊgər]
2 C . sugar
2 C . 糖

杯糖

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[θriː][siː] . ['flaʊər]
3 C . flour
3 C . 面粉

杯面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

1½ [tiːˈɛsˈpiː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kloʊvz]
cloves
丁香

丁香

[θriː][siː] . [daɪst] [piːld] ['æplz]
3 **C** **.** **diced** **peeled** **apples**
3 C . 切丁 去皮 苹果

杯去皮切丁苹果

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kriːm] [ɔɪl] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [egz] .
Cream **oil** **,** **sugar** **,** **and** **eggs** **.**
奶油 油 , 糖 , 和 鸡蛋 .

奶油、油、糖和鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , [sɔːlt] , [və'nɪlə] , ['soʊdə] , ['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [kloʊvz] [ænd; ənd] [biːt]
Add **flour** **,** **salt** **,** **vanilla** **,** **soda** **,** **nutmeg** **,** **cinnamon** **,** **and** **cloves** **and** **beat**
添加 面粉 , 盐 , 香草 , 苏打 , 肉豆蔻 , 肉桂 , 和 丁香 和 打
[wel] .
well **.**
出色地 .

加入面粉、盐、香草精、小苏打、肉豆蔻、肉桂和丁香，搅拌均匀。

[foʊld][ɪn] [daɪst] ['æplz] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] .
Fold **in** **diced** **apples** **and** **chopped** **pecans** **.**
折叠 在 切丁 苹果 和 切碎 山核桃 .

拌入切丁的苹果和切碎的山核桃。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [tuːb] [pæn][fɔːr; fər] [ə'prɑːksɪmətli] [wʌn]['aʊər] [æt; ət] - [dɪ'griːz]
Bake **in** **greased** **and** **floured** **tube** **pan** **for** **approximately** **1** **hour** **at** **350** **degrees**
烤 在 涂油 和 撒了面粉 管子 平底锅 为了 大约 1 小时 在 - 学位
[ef] .
F **.**
F .

在抹油撒粉的管状烤盘中，以华氏350度烘烤约1小时。

[waɪl] [stɪl] [ɪn][pæn] , [pleɪs] [keɪk] [ɪn][ə; eɪ] [braʊn] ['peɪpər][bæg] [ʌn'tɪl] [kuːl] .

While	**still**	**in**	**pan**	**,**	**place**	**cake**	**in**	**a**	**brown**	**paper**	**bag**	**until**	**cool**	**.**
尽管	仍然	在	平底锅	,	地方	蛋糕	在	一个	棕色的	纸	包	直到	凉爽的	.

蛋糕还在烤盘里时，将其放入棕色纸袋中冷却。

['tʃɔːklət] [tʃɪp] [keɪk]

CHOCOLATE	**CHIP**	**CAKE**
巧克力	芯片	蛋糕

巧克力碎片蛋糕

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] [deɪts]

1	**C**	**.**	**chopped**	**dates**
1	C	.	切碎	日期

杯切碎的枣

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][siː] . ['wɔːtər]

1	**C**	**.**	**water**
1	C	.	水

杯水

[wʌn][siː] . ['ʃʊgər]

1	**C**	**.**	**sugar**
1	C	.	糖

杯糖

½ [siː] . ['bʌtər]

½	**C**	**.**	**butter**
½	C	.	黄油

半杯黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

1¾ [siː] . ['flaʊər]

1¾	**C**	**.**	**flour**
1¾	C	.	面粉

1¾ 杯面粉

[wʌn][tiː] . ['koʊkoʊ]

1	**T**	**.**	**cocoa**
1	T	.	可可

汤匙可可

[wʌn] [smɔːl] [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .

1	small	pkg	.
1	小的	包装	.

小包。

['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] [tʃɪps]

semi	-	sweet	chocolate	chips
半	-	甜的	巧克力	芯片

半甜巧克力片

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

½	C	.	chopped	Texas	pecans
½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[mɪks] [deɪts] [ænd; ənd]['soʊdə] .

Mix	dates	and	soda	.
混合	日期	和	苏打	.

将椰枣和苏打水混合。

[bɔɪl] ['wɔːtər][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [deɪts] .

Boil	water	and	pour	over	the	dates	.
熬	水	和	倒	超过	这	日期	.

将水烧开，浇在枣子上。

[kriːm] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

Cream	sugar	and	butter	until	fluffy	.
奶油	糖	和	黄油	直到	蓬松的	.

用打蛋器将糖和黄油搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [tuː; tə][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	eggs	to	the	sugar	and	butter	,	one	at	a	time	,	beating	after	each	addition	.
添加	鸡蛋	到	这	糖	和	黄油	,	一	在	一个	时间	,	殴打	后	每个	添加	.

将鸡蛋一个一个地加入糖和黄油中，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	vanilla	.
添加	香草	.

加入香草精。

[blend] ['flaʊər][ænd; ənd]['koʊkoʊ][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .

Blend	flour	and	cocoa	and	add	to	the	sugar	mixture	.
混合	面粉	和	可可	和	添加	到	这	糖	混合物	.

将面粉和可可粉混合，然后加入糖混合物中。

[biːt] [wel] .

Beat	well	.
打	出色地	.

打得好。

[foʊld][ɪn] [deɪts] [ænd; ənd]['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] [tʃɪps] .

Fold	in	dates	and	semi	-	sweet	chocolate	chips	.
折叠	在	日期	和	半	-	甜的	巧克力	芯片	.

拌入枣泥和半甜巧克力片。

[pɔːr] ['ɪntuː] [wel] - [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [naɪn][eks] - [eks][ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Pour	into	well	-	greased	and	floured	9	x	13	x	2	inch	baking	pan	.
倒	进入	出色地	-	涂油	和	撒了面粉	9	x	-	x	2	英寸	烘烤	平底锅	.

倒入已抹油撒粉的 9 x 13 x 2 英寸烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][pɪ'kɑ:nz]['oʊvər][ðə; ði][tɑ:p][ænd; ənd] [pres] ['ɪntu:]['bætər] .

Sprinkle	**pecans**	**over**	**the**	**top**	**and**	**press**	**into**	**batter**	**.**
撒	山核桃	超过	这	顶部	和	按	进入	连击	.

在面糊表面撒上山核桃碎，然后压入面糊中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	-	学位	为了	-	分钟	.

以350度烘烤30分钟。

[ku:l] [pæn][ænd; ənd]['kʌvər] [wen] [ku:l] .

Cool	**pan**	**and**	**cover**	**when**	**cool**	**.**
凉爽的	平底锅	和	覆盖	什么时候凉爽的		.

待平底锅冷却后盖上盖子。

[bə'nænə] [nʌt] [keɪk]

BANANA	**NUT**	**CAKE**
香蕉	坚果	蛋糕

香蕉坚果蛋糕

[wʌn][si:] . ['ʃɔ:rtnɪŋ]

1	**C**	**.**	**shortening**
1	C	.	缩短

C. 缩短

[θri:][si:] . ['ʃʊgər]

3	**C**	**.**	**sugar**
3	C	.	糖

杯糖

[fɔ:r] [egz] ([wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm])

4	**eggs**	**(**	**one**	**at**	**a**	**time**	**)**
4	鸡蛋	(	一	在	一个	时间	)

个鸡蛋（一次一个）

[ˌtu:'tu:][si:] . [mæʃt] [bə'nænəz]

2	**C**	**.**	**mashed**	**bananas**
2	C	.	捣碎	香蕉

2 杯香蕉泥

[fɔ:r][si:] . ['sɪftɪd] ['flaʊər]

4	**C**	**.**	**sifted**	**flour**
4	C	.	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[ˌtu:'tu:][si:] . [tʃɑ:pt] ['teksəs] [pɪ'kɑ:nz]

2	**C**	**.**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
2	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[wʌn][ti:'ɛs'pi:] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[eɪt][ti:] . ['saʊər] [mɪlk]

8	**T**	**.**	**sour**	**milk**
8	T	.	酸的	牛奶

汤匙酸奶

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **shortening** **and** **sugar** **.**
奶油 缩短 和 糖 .

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add **eggs** **,** **one** **at** **a** **time** **.**
添加 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 .

一次加入一个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [mæʃt] [bə'nænəz][ænd; ənd] ['sɪftɪd] ['flaʊər] .
Add **mashed** **bananas** **and** **sifted** **flour** **.**
添加 捣碎 香蕉 和 筛过的 面粉 .

加入香蕉泥和过筛的面粉。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][pɪ'kɑːnz][ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Then **add** **pecans** **and** **vanilla** **.**
然后 添加 山核桃 和 香草 .

然后加入山核桃和香草精。

[foʊld][ɪn]['saʊər][mɪlk][ænd; ənd]['soʊdə] .
Fold **in** **sour** **milk** **and** **soda** **.**
折叠 在 酸的 牛奶 和 苏打 .

加入酸奶和苏打水。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] - [ɪntʃ] [tuːb] [pæn] .
Pour **into** **a** **10** **inch** **tube** **pan** **.**
倒 进入 一个 - 英寸 管子 平底锅 .

倒入10英寸的管状模具中。

[beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] .
Bake **for** **30** **minutes** **at** **375** **degrees** **F** **.**
烤 为了 - 分钟 在 - 学位 F .

在 375 华氏度下烘烤 30 分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **11** **]**
[页 -]

[第11页]

['teksəs] [pɪ'kɑːn] [paɪ]
TEXAS **PECAN** **PIE**
德克萨斯州 胡桃 馅饼

德州山核桃派

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər]
½ **C** **.** **brown** **sugar**
½ C . 棕色的 糖

½ 杯红糖

¾ [siː] . [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
¾ C . light corn syrup
¾ C . 光 玉米 糖浆

¾ 杯浅色玉米糖浆

⅛ [tiː] . [sɔːlt]
⅛ T . salt
⅛ T . 盐

⅛ 汤匙盐

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][tiː] . [meltid] ['bʌtər]
1 T . melted butter
1 T . 融化 黄油

汤匙融化的黄油

[wʌn][siː] . ['teksəs] [pɪ'kɑːn] [hævz]
1 C . Texas pecan halves
1 C . 德克萨斯州 胡桃 一半

1. 德克萨斯州山核桃半粒

[wʌn][naɪn][ɪn] .
1 9 in .
1 9 在 .

9 英寸

[ʌnˈbeɪkt] [paɪ] [ʃel]
unbaked pie shell
未烘焙的 馅饼 壳

未烘烤的派皮

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] ['frɔːθi] .
Beat eggs until frothy .
打 鸡蛋 直到 泡沫状的 .

把鸡蛋打至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] ['ʃʊgər] , [kɔːrn] ['sɪrəp] , [sɔːlt] , [vəˈnɪlə] , [meltid] ['bʌtər] , [ænd; ənd] ['teksəs] [pɪ'kɑːn] [hævz] .
Add brown sugar , corn syrup , salt , vanilla , melted butter , and Texas pecan halves .
添加 棕色的 糖 , 玉米 糖浆 , 盐 , 香草 , 融化 黄油 , 和 德克萨斯州 胡桃 一半 .

加入红糖、玉米糖浆、盐、香草精、融化的黄油和德州山核桃仁。

[pɔːr] ['ɪntuː][paɪ] [ʃel] .
Pour into pie shell .
倒 进入 馅饼 壳 .

倒入派皮中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n] .
Bake 10 minutes in 450 degrees F . oven .
烤 - 分钟 在 - 学位 F . 烤箱 .

在华氏450度的烤箱中烘烤10分钟。

[rɪ'duːs] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [naɪf] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .

Reduce	**to**	**350**	**degrees**	**for**	**about**	**half**	**an**	**hour**	**or**	**until**	**knife**	**comes**	**out**	**clean**	**.**
减少	到	-	学位	为了	关于	一半	一个	小时	或者	直到	刀	来	出去	干净的	.

将温度降至 350 度，保温约半小时或直至刀子拔出时干净为止。

['kʊkiz]

Cookies
曲奇饼

曲奇饼

['mokər] ['frɔːstɪd] [drɑːps]

MOCHA	**FROSTED**	**DROPS**
摩卡	磨砂	滴

摩卡磨砂糖

½ [siː] . ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**C**	**.**	**shortening**
½	C	.	缩短

½ 杯起酥油

[ˌtuː'tuː] ([wʌn] [ɑːz] .)

2	**(**	**1**	**oz**	**.**	**)**
2	(	1	盎司	.	)

2（1盎司）

[skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

squares	**unsweetened**	**chocolate**
正方形	无糖	巧克力

无糖巧克力方块

[wʌn] [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər]

1	**C**	**.**	**brown**	**sugar**
1	C	.	棕色的	糖

杯红糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

½ [siː] . ['bʌtərmɪlk]

½	**C**	**.**	**buttermilk**
½	C	.	酪乳

½ 杯酪乳

1½ [siː] . ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1½	**C**	**.**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1½	C	.	筛过的	全部	-	目的	面粉

1.5 杯过筛通用面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
½ C . chopped Texas pecans
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[wʌn] ([sɪks][ɑːz] .) [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
1 (6 oz .) pkg .
1 (6 盎司 .) 包装 .

1（6盎司）包

['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz]
semi - sweet chocolate pieces
半 - 甜的 巧克力 件

半甜巧克力块

[melt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] [skwer] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] .
Melt shortening and unsweetened chocolate squares in a saucepan .
熔化 缩短 和 无糖 巧克力 正方形 在 一个 平底锅 .

在平底锅中融化起酥油和无糖巧克力块。

[kuːl] - ['mɪnɪts] .
Cool 10 minutes .
凉爽的 - 分钟 .

冷却10分钟。

[stɜːr][ɪn] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Stir in brown sugar .
搅拌 在 棕色的 糖 .

加入红糖搅拌均匀。

[biːt] [ɪn] [eg] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] ['bʌtərmɪlk] .
Beat in egg , vanilla , and buttermilk .
打 在 蛋 , 香草 , 和 酪乳 .

打入鸡蛋、香草精和酪乳。

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , ['soʊdə] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift together flour , soda , baking powder , and salt .
筛 一起 面粉 , 苏打 , 烘烤 粉末 , 和 盐 .

将面粉、小苏打、泡打粉和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .

Add	**to**	**the**	**chocolate**	**mixture**	**.**
添加	到	这	巧克力	混合物	.

加入巧克力混合物中。

[stɜːr][ɪn] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz][ænd; ənd]['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] .

Stir	**in**	**Texas**	**pecans**	**and**	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**	**.**
搅拌	在	德克萨斯州	山核桃	和	半	-	甜的	巧克力	件	.

拌入德克萨斯州山核桃和半甜巧克力块。

[drɑːp][frʌm; frəm] ['tiːspuːn] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] .

Drop	**from**	**teaspoon**	**on**	**greased**	**cookie**	**sheet**	**.**
降低	从	茶匙	在	涂油	曲奇饼	床单	.

用茶匙舀取少量液体，滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**375**	**degrees**	**F**	**.**	**about**	**10**	**minutes**	**.**
烤	在	-	学位	F	.	关于	-	分钟	.

以华氏375度烘烤约10分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn][ænd; ənd] [kuːl] .

Remove	**from**	**pan**	**and**	**cool**	**.**
消除	从	平底锅	和	凉爽的	.

从锅中取出，放凉。

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] ['mokər] ['frɔːstɪŋ] ([bɪ'loʊ]) .

Frost	**with**	**mocha**	**frosting**	**(**	**below**	**)**	**.**
霜	和	摩卡	糖霜	(	以下	)	.

用摩卡糖霜（如下）装饰。

[jiːld] : [ə'baʊt] 3½ ['dʌz(ə)n] .

Yield	**:**	**about**	**3½**	**dozen**	**.**
屈服	:	关于	3½	打	.

产量：约 3.5 打。

['mokər] ['frɔːstɪŋ]

Mocha	**Frosting**
摩卡	糖霜

摩卡糖霜

½ [siː] . ['bʌtər]

½	**C**	**.**	**butter**
½	C	.	黄油

半杯黄油

[ˌtuː'tuː][tiː] . ['koʊkoʊ] (['regjələr] - [taɪp] [draɪ])

2	**T**	**.**	**cocoa**	**(**	**regular**	**-**	**type**	**dry**	**)**
2	T	.	可可	(	常规的	-	类型	干燥	)

汤匙可可粉（普通型干可可粉）

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

2 茶匙

['ɪnstənt] ['kɔːfi] ['paʊdər]

instant	**coffee**	**powder**
立即的	咖啡	粉末

速溶咖啡粉

[dæʃ] [sɔːlt]

Dash	**salt**
短跑	盐

撒盐

2½ [siː] . ['sɪftɪd] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər]
2½ C . sifted confectioner's sugar
2½ C . 筛过的 糖果商 糖

2½ 杯过筛糖粉

1½ [tiː'ɛs'piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[ɪ'nʌf] [mɪlk] ([ə'baʊt][θriː][tiː] .) [fɔːr; fər] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi]
Enough milk (about 3 T .) for spreading consistency
足够的 牛奶 (关于 3 T .) 为了 传播 一致性

牛奶用量（约3汤匙）以达到涂抹稠度

[kriːm] [tə'geðər] ['bʌtər] , ['koʊkoʊ] , ['ɪnstənt] ['kɔːfi] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Cream together butter , cocoa , instant coffee , and salt .
奶油 一起 黄油 , 可可 , 立即的 咖啡 , 和 盐 .

将黄油、可可粉、速溶咖啡和盐混合搅拌均匀。

[biːt] [ɪn] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [fɔːr; fər] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] .
Beat in confectioner's sugar , vanilla , and enough milk for spreading consistency .
打 在 糖果商 糖 , 香草 , 和 足够的 牛奶 为了 传播 一致性 .

加入糖粉、香草精和适量牛奶，搅拌至可以涂抹的稠度。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 12]
[页 -]

[第12页]

[noʊ] - [beɪk] [fʌdʒ] ['kʊkiz]
NO - BAKE FUDGE COOKIES
不 - 烤 做傻事 曲奇饼

免烤软糖饼干

[θriː][siː] . ['oʊtmiːl]
3 C . oatmeal
3 C . 麦片

杯燕麦片

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgər]
2 C . sugar
2 C . 糖

杯糖

½ [siː] . ['koʊkoʊ]

½	C	.	cocoa
½	C	.	可可

½ 杯可可粉

½ [siː] . [mɪlk]

½	C	.	milk
½	C	.	牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ([fɔːr][ɑːz] .)

1	(	4	oz	.	)
1	(	4	盎司	.	)

1（4盎司）

[stɪk] ['mɑːrdʒərən]

stick	margarine
戳	人造黄油

人造黄油

[mɪks] ['oʊtmiːl] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [boʊl] .

Mix	oatmeal	,	vanilla	,	and	chopped	pecans	in	a	large	bowl	.
混合	麦片	,	香草	,	和	切碎	山核桃	在	一个	大的	碗	.

在一个大碗里混合燕麦片、香草精和切碎的山核桃。

[ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] ['ʃʊgər] , ['koʊkoʊ] , [mɪlk] , [ænd; ənd]['mɑːrdʒərən] .

In	a	saucepan	bring	to	a	rolling	boil	sugar	,	cocoa	,	milk	,	and	margarine	.
在	一个	平底锅	带来	到	一个	滚动	熬	糖	,	可可	,	牛奶	,	和	人造黄油	.

在平底锅中将糖、可可粉、牛奶和人造黄油煮沸。

[pɔːr] ['sekənd] ['mɪkstʃər] ['oʊvər][fɜːrst] .

Pour	second	mixture	over	first	.
倒	第二	混合物	超过	第一的	.

将第二种混合物倒在第一种混合物上。

[stɜːr] ['θɜːrəli] [ænd; ənd][drɑːp][baɪ] ['tispʊn˛fʊl] [ɑːn] [wækst] ['peɪpər] .

Stir	thoroughly	and	drop	by	teaspoonful	on	waxed	paper	.
搅拌	彻底	和	降低	经过	一茶匙	在	打蜡	纸	.

充分搅拌后，用茶匙舀取少量滴在蜡纸上。

['kʊkiz] [ɑːr; ər] ['redi] [tuː; tə] [iːt] [wen] [kuːl] .

Cookies	are	ready	to	eat	when	cool	.
曲奇饼	是	准备好	到	吃	什么时候	凉爽的	.

饼干冷却后即可食用。

[jiːld] : [ə'baʊt] - ['kʊkiz] .

Yield	:	about	60	cookies	.
屈服	:	关于	-	曲奇饼	.

产量：约 60 块饼干。

[pɪ'kɑːn] ['ʃʊgər] ['kʊkiz]

PECAN	SUGAR	COOKIES
胡桃	糖	曲奇饼

山核桃糖饼干

½ [siː] . ['bʌtər]

½	C	.	butter
½	C	.	黄油

半杯黄油

[wʌn][siː] . ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	C	.	shortening
1	C	.	缩短

C. 缩短

[wʌn][siː] . ['paʊdərd] ['ʃʊgər]
1 **C** **.** **powdered** **sugar**
1 C . 粉末状 糖

杯糖粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

2¼ [siː] . ['flaʊər]
2¼ **C** **.** **flour**
2¼ C . 面粉

2¼ 杯面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]
cream **of** **tartar**
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

[wʌn][tiː] . [mɪlk]
1 **T** **.** **milk**
1 T . 牛奶

汤匙牛奶

¼ [siː] . [krʌʃt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
¼ **C** **.** **crushed** **Texas** **pecans**
¼ C . 碎 德克萨斯州 山核桃

¼ 杯压碎的德州山核桃

['dekəreɪtər] ['ʃʊgər] ([ɪ'nʌf] [fɔːr; fər][tɑːps][ʌv; əv] ['kʊkiz])
Decorator **sugar** **(** **enough** **for** **tops** **of** **cookies** **)**
装饰器 糖 (足够的 为了 最高额 的 曲奇饼)

装饰用糖（足够用于饼干顶部）

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [pɪ'kɑːnz][ænd; ənd]['dekəreɪtər] ['ʃʊgər] .
Mix **all** **ingredients** **except** **pecans** **and** **decorator** **sugar** **.**
混合 全部 原料 除了 山核桃 和 装饰器 糖 .

将除山核桃和装饰用糖以外的所有材料混合。

[roʊl]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] .
Roll **into** **small** **balls** **and** **place** **on** **a** **cookie** **sheet** **.**
卷 进入 小的 球 和 地方 在 一个 曲奇饼 床单 .

搓成小球，放在烤盘上。

[pres] [daʊn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [glæs] ['dɪpt] [ɪn] ['ʃʊgər] .
Press **down** **with** **a** **glass** **dipped** **in** **sugar** **.**
按 向下 和 一个 玻璃 浸入 在 糖 .

用蘸过糖的玻璃杯向下按压。

['sprɪŋk(ə)l] ['teksəs] [pɪ'kɑ:nz][ænd; ənd]['dekəreɪtər] ['ʃʊgər] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] .

Sprinkle	**Texas**	**pecans**	**and**	**decorator**	**sugar**	**on**	**the**	**top**	**.**
撒	德克萨斯州	山核桃	和	装饰器	糖	在	这	顶部	.

在顶部撒上德州山核桃碎和装饰糖。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [ef] . [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350**	**degrees**	**F**	**.**	**for**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	-	学位	F	.	为了	-	分钟	.

以华氏350度烘烤12分钟。

[pi:tʃ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

PEACH	**REFRIGERATOR**	**COOKIES**
桃	冰箱	曲奇饼

桃子冰箱饼干

¾ [si:] . ['bʌtər]

¾	**C**	**.**	**butter**
¾	C	.	黄油

¾ 杯黄油

1½ [si:] . [braʊn] ['ʃʊgər]

1½	**C**	**.**	**brown**	**sugar**
1½	C	.	棕色的	糖

1.5 杯红糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

2½ [si:] . ['flaʊər]

2½	**C**	**.**	**flour**
2½	C	.	面粉

2.5 杯面粉

[θri:][ti:'ɛs'pi:] .

3	**tsp**	**.**
3	茶匙	.

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[wʌn][ti:'ɛs'pi:] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

¼ [si:] . [mɪlk]

¼	**C**	**.**	**milk**
¼	C	.	牛奶

¼ 杯牛奶

[wʌn][si:] . [tʃɑ:pt] [draɪd] ['pi:tʃɪz]

1	**C**	**.**	**chopped**	**dried**	**peaches**
1	C	.	切碎	干燥	桃子

杯切碎的干桃

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kriːm] ['bʌtər] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [eg] .
Cream butter , brown sugar , and egg .
奶油 黄油 , 棕色的 糖 , 和 蛋 .

搅打黄油、红糖和鸡蛋。

[sɪft]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift flour , baking powder , and salt .
筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .
Add to the creamed mixture alternately with milk .
添加 到 这 奶油 混合物 交替 和 牛奶 .

将奶油混合物与牛奶交替加入。

[ˌeɪ diː 'diː][draɪd] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd][pɪ'kɑːnz] .
Add dried peaches and pecans .
添加 干燥 桃子 和 山核桃 .

加入干桃子和山核桃。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][roʊlz][ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .
Shape into rolls and wrap in waxed paper .
形状 进入 卷 和 裹 在 打蜡 纸 .

揉成卷状，用蜡纸包裹。

[pleɪs] [ɪn] ['friːzər] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] .
Place in freezer until ready to bake .
地方 在 冰箱 直到 准备好 到 烤 .

放入冰箱冷冻，待烘烤时取出。

[slaɪs] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] [ɪn] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - - - ['mɪnɪts] .
Slice thin and bake on cookie sheet in 400 degrees F . oven for 12 - 15 minutes .
片 薄的 和 烤 在 曲奇饼 床单 在 - 学位 F . 烤箱 为了 - - - 分钟 .

切成薄片，放在烤盘上，放入华氏400度的烤箱烘烤12-15分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 13]
[页 -]

[第13页]

[pɪ'kɑːn] ['sɪnəmən] ['kʊkiz]
PECAN CINNAMON COOKIES
胡桃 肉桂 曲奇饼

山核桃肉桂饼干

[θriː] [eg] [waɪts]
3 egg whites
3 蛋 白人

3个蛋清

1½ [siː] . ['ʃʊgər]
1½ C . sugar
1½ C . 糖

1.5 杯糖

¾ [tiːˈɛsˈpiː] .
¾ tsp .
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

4½ [tuː; tə][faɪv][siː] . [graʊnd] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] ([ɪ'nʌf] [soʊ] [doʊ] [wɪl] [hoʊld] [ʃeɪp] [ðə; ðɪ][saɪz]
4½ to 5 C . ground Texas pecans (enough so dough will hold shape the size
4½ 到 5 C . 地面 德克萨斯州 山核桃 (足够的 所以 面团 将要 抓住 形状 这 尺寸
[ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt])
of a walnut)
的 一个 核桃)

4.5 至 5 杯磨碎的德克萨斯州山核桃（用量以面团能保持核桃大小的形状为准）

[biːt] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Beat egg whites and sugar for 15 minutes .
打 蛋 白人 和 糖 为了 - 分钟 .

将蛋白和糖搅拌15分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] .
Add cinnamon .
添加 肉桂 .

加入肉桂粉。

[mɪks] ['θɜːrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .
Add Texas pecans .
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[beɪk] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːrt][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] .
Bake on greased cookie sheet ½ inch apart for 40 minutes at 275 degrees F .
烤 在 涂油 曲奇饼 床单 ½ 英寸 除 为了 - 分钟 在 - 学位 F .

在抹了油的烤盘上，饼干之间间隔 ½ 英寸，以 275 华氏度烘烤 40 分钟。

[pɪ'kɑːn] [krʌntʃ] [baːz]
PECAN CRUNCH BARS
胡桃 嘎吱声 酒吧

山核桃脆条

¼ [siː] . ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ C . shortening
¼ C . 缩短

¼ 杯起酥油

½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər]
½ C . brown sugar
½ C . 棕色的 糖

½ 杯红糖

[wʌn][siː] . ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 C . sifted flour
1 C . 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː][tiː] . ['flaʊər]
2 **T** **.** **flour**
2 T . 面粉

2汤匙面粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['biːtn]
2 **eggs** **,** **beaten**
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn][siː] . [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **C** **.** **brown** **sugar**
1 C . 棕色的 糖

杯红糖

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][siː] . ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt]
1 **C** **.** **shredded** **coconut**
1 C . 碎 椰子

杯椰丝

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪˈkɑːnz]
1 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[fɜːrst] ['leɪər] : [kriːm] [təˈgeðər] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] .
First **layer** **:** **Cream** **together** **shortening** **and** **brown** **sugar** **until** **light** **.**
第一的 层 : 奶油 一起 缩短 和 棕色的 糖 直到 光 .

第一层：将起酥油和红糖搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['sɪftɪd] ['flaʊər] .
Add **sifted** **flour** **.**
添加 筛过的 面粉 .

加入过筛的面粉。

[mɪks] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .

Mix	until	crumbly	.
混合	直到	易碎的	.

搅拌至呈碎屑状。

[pres] ['mɪkstʃər] ['i:vnli] [ɪn] [gri:st] [pæn] (['sɛvən][eks] - [eks] 1½ [ɪntʃ]) .

Press	mixture	evenly	in	greased	pan	(	7	x	11	x	1½	inch	)	.
按	混合物	均匀地	在	涂油	平底锅	(	7	x	-	x	1½	英寸	)	.

将混合物均匀地压入抹了油的烤盘（7 x 11 x 1½ 英寸）中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [ef] . [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	350	degrees	F	.	for	15	minutes	.
烤	在	-	学位	F	.	为了	-	分钟	.

以华氏350度烘烤15分钟。

[mɪks]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .

Mix	flour	,	baking	powder	,	and	salt	.
混合	面粉	,	烘烤	粉末	,	和	盐	.

将面粉、泡打粉和盐混合。

[mɪks] [tə'geðər] [egz] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Mix	together	eggs	,	brown	sugar	,	and	vanilla	.
混合	一起	鸡蛋	,	棕色的	糖	,	和	香草	.

将鸡蛋、红糖和香草精混合在一起。

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ][draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Combine	with	dry	ingredients	and	mix	well	.
结合	和	干燥	原料	和	混合	出色地	.

与干料混合均匀。

[ˌeɪ di: 'di:][ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt][ænd; ənd] [tʃɑ:pt] [pɪ'kɑ:nz] .

Add	shredded	coconut	and	chopped	pecans	.
添加	碎	椰子	和	切碎	山核桃	.

加入椰丝和切碎的山核桃。

[pɔ:r] [ðə; ði]['sekənd] ['leɪər] [ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði][fɜ:rst][æz; əz] [su:n] [æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [kʌmz] [frʌm; frəm]

Pour	the	second	layer	on	top	of	the	first	as	soon	as	it	comes	from
倒	这	第二	层	在	顶部	的	这	第一的	作为	很快	作为	它	来	从

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

the	oven	.
这	烤箱	.

第一层面糊出炉后，立即将其倒在第一层上面。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .

Bake	about	30	minutes	longer	.
烤	关于	-	分钟	更长	.

再烤30分钟左右。

[kʌt] ['ɪntu:] - [ba:z] .

Cut	into	24	bars	.
切	进入	-	酒吧	.

切成24条。

['kɔ:fi] ['kresnts]

COFFEE	CRESCENTS
咖啡	新月

咖啡新月形

[wʌn][si:] . ['bʌtər] , ['sɔfənd]

1	C	.	butter	,	softened
1	C	.	黄油	,	软化

杯软化的黄油

[wʌn][siː] . ['ʃʊgər]

1	C	.	sugar
1	C	.	糖

杯糖

[dʒuːs][ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ]

Juice	of	1	orange
汁	的	1	橙子

1个橙子的汁

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]

orange	extract
橙子	提炼

橙子提取物

[θriː][siː] . ['flaʊər]

3	C	.	flour
3	C	.	面粉

杯面粉

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

½	C	.	chopped	Texas	Pecans
½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

[wʌn][siː] . ['ʃʊgər]

1	C	.	sugar
1	C	.	糖

杯糖

½ [siː] . ['hʌni]

½	C	.	honey
½	C	.	蜂蜜

半杯蜂蜜

¾ [siː] . [bruːd] ['kɔːfi]

¾	C	.	brewed	coffee
¾	C	.	酿造	咖啡

¾ 杯冲泡好的咖啡

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
奶油	黄油	和	糖	直到	光	和	蓬松的	.

用打蛋器将黄油和糖搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

Add	**juice**	**of**	**orange**	**and**	**orange**	**extract**	**.**
添加	汁	的	橙子	和	橙子	提炼	.

加入橙汁和橙汁提取物。

[kəm'baɪn] ['flaʊər] , ['soʊdə] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

Combine	**flour**	**,**	**soda**	**,**	**and**	**baking**	**powder**	**.**
结合	面粉	,	苏打	,	和	烘烤	粉末	.

将面粉、小苏打和泡打粉混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃər] .

Add	**gradually**	**to**	**the**	**creamed**	**mixture**	**.**
添加	逐步地	到	这	奶油	混合物	.

将混合物逐渐加入奶油混合物中。

[tʃɪl] [doʊ] [wʌn]['aʊər] .

Chill	**dough**	**1**	**hour**	**.**
寒意	面团	1	小时	.

将面团冷藏1小时。

[roʊl] [aʊt][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Roll	**out**	**to**	**¼**	**inch**	**thickness**	**on**	**floured**	**board**	**.**
卷	出去	到	¼	英寸	厚度	在	撒了面粉	木板	.

在撒了面粉的案板上擀成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ]['kres(ə)nt] - [ʃeɪpt] ['kʊki] ['kʌtər] .

Cut	**with**	**crescent**	**-**	**shaped**	**cookie**	**cutter**	**.**
切	和	新月	-	形状	曲奇饼	刀具	.

用新月形饼干模具切割。

[pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] .

Place	**on**	**greased**	**cookie**	**sheets**	**.**
地方	在	涂油	曲奇饼	纸张	.

放在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər][eɪt] ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .

Bake	**at**	**350**	**degrees**	**F**	**.**	**for**	**8**	**minutes**	**or**	**until**	**delicately**	**browned**	**.**
烤	在	-	学位	F	.	为了	8	分钟	或者	直到	轻柔地	棕色	.

以华氏350度烘烤8分钟或直至表面呈浅棕色。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['hʌni] [ænd; ənd] [bruːd] ['kɔːfi] [ɪn] ['sɔːspæn] .

Combine	**sugar**	**,**	**honey**	**and**	**brewed**	**coffee**	**in**	**saucepan**	**.**
结合	糖	,	蜂蜜	和	酿造	咖啡	在	平底锅	.

将糖、蜂蜜和冲泡好的咖啡放入平底锅中。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl][ænd; ənd] ['sɪmər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Bring	**to**	**boil**	**and**	**simmer**	**5**	**minutes**	**.**
带来	到	熬	和	煨	5	分钟	.

煮沸后小火慢炖5分钟。

[dɪp][ðə; ði] [kuːld] ['kʊkiz] [ɪn] ['hʌni] ['mɪkstʃər][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

Dip	**the**	**cooled**	**cookies**	**in**	**honey**	**mixture**	**and**	**sprinkle**	**with**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
蘸	这	冷却	曲奇饼	在	蜂蜜	混合物	和	撒	和	切碎	德克萨斯州	山核桃

.

:

.

将冷却后的饼干蘸上蜂蜜混合物，撒上切碎的德州山核桃。

[pleɪs] [ɑːn] [keɪk] [ræks] [tuː; tə][dreɪn] .

Place	**on**	**cake**	**racks**	**to**	**drain**	**.**
地方	在	蛋糕	货架	到	流走	.

放在蛋糕架上沥干油。

[jiːld] : [fɔːr]['dʌz(ə)n] .

Yield	**:**	**4**	**dozen**	**.**
屈服	:	4	打	.

产量：4 打。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**14**	**]**
[	页	-	]

[第14页]

['sæntəz] ['θʌmprɪnt]

SANTA'S	**THUMBPRINT**
圣诞老人的	指纹

圣诞老人的拇指印

[wʌn][siː] . ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	**C**	**.**	**shortening**
1	C	.	缩短

C. 缩短

½ [siː] . ['ʃʊgər]

½	**C**	**.**	**sugar**
½	C	.	糖

半杯糖

½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]

½	**C**	**.**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**
½	C	.	棕色的	糖	,	牢牢	包装

½ 杯红糖，压实

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[vəˈnɪlə]

vanilla
香草

香草

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['ɑ:mənd]['ekstrækt; ɪk'strækt]
almond **extract**
杏仁 提炼

杏仁提取物

[ˌtu:'tu:][si:] . ['flaʊər]
2 **C** **.** **flour**
2 C . 面粉

杯面粉

¼ [ti:'ɛs'pi:] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [ti:'ɛs'pi:] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

1½ [si:] . [oʊts] ([kwɪk] [ɔ:r][oʊld] - ['fæʃnd] , [ˌʌn'kʊkt])
1½ **C** **.** **oats** **(** **quick** **or** **old** **-** **fashioned** **,** **uncooked** **)**
1½ C . 燕麦 (快的 或者 老的 - 造型 , 生)

1.5 杯燕麦片（快熟或传统燕麦片，生的）

[wʌn] ([sɪks][ɑ:z] .) [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
1 **(** **6** **oz** **.** **)** **pkg** **.**
1 (6 盎司 .) 包装 .

1（6盎司）包

['semi] - [swi:t] ['tʃɔ:klət] ['pi:sɪz]
semi **-** **sweet** **chocolate** **pieces**
半 - 甜的 巧克力 件

半甜巧克力块

- ['teksəs] [pɪ'kɑ:n] [hævz]
48 **Texas** **pecan** **halves**
- 德克萨斯州 胡桃 一半

48个德州山核桃半颗

[bi:t] ['ʃɔ:rtnɪŋ] , ['grædʒuəli] ['ædɪŋ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Beat **shortening** **,** **gradually** **adding** **sugar** **and** **brown** **sugar** **.**
打 缩短 , 逐步地 添加 糖 和 棕色的 糖 .

将起酥油打发，逐渐加入白砂糖和红糖。

[bi:t] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Beat **until** **fluffy** **.**
打 直到 蓬松的 .

打发至蓬松。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd]['ɑ:mənd]['ekstrækt; ɪk'strækt] .
Add **egg** **,** **vanilla** **,** **and** **almond** **extract** **.**
添加 蛋 , 香草 , 和 杏仁 提炼 .

加入鸡蛋、香草精和杏仁精。

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , ['soʊdə] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .

Sift	**together**	**flour**	**,**	**soda**	**,**	**and**	**salt**	**.**
筛	一起	面粉	,	苏打	,	和	盐	.

将面粉、小苏打和盐一起过筛。

[stɜ:r]['ɪntu:] [kri:md] ['mɪkstʃər] .

Stir	**into**	**creamed**	**mixture**	**.**
搅拌	进入	奶油	混合物	.

拌入奶油混合物中。

[blend] [ɪn] [oʊts] .

Blend	**in**	**oats**	**.**
混合	在	燕麦	.

拌入燕麦片。

[ʃeɪp] [doʊ] ['ɪntu:] [smɔ:l] [bɔ:lz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑ:n] [ʌn'gri:st] ['kʊki] [ʃi:ts] .

Shape	**dough**	**into**	**small**	**balls**	**and**	**place**	**on**	**ungreased**	**cookie**	**sheets**	**.**
形状	面团	进入	小的	球	和	地方	在	未涂油的	曲奇饼	纸张	.

将面团揉成小球，放在未涂油的烤盘上。

[meɪk] [ə; eɪ] ['hɑ:loʊ] [ɪn] [i:tʃ] [bɔ:l] .

Make	**a**	**hollow**	**in**	**each**	**ball**	**.**
制作	一个	空洞的	在	每个	球	.

在每个球上挖一个凹槽。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˌpri:'hi:tid] - [dɪ'gri:z] [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] - - - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**preheated**	**375**	**degrees**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**10**	**-**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	预热	-	学位	F	.	烤箱	为了	-	-	-	分钟	.

在预热至华氏375度的烤箱中烘烤10-12分钟。

[melt] ['semi] - [swi:t] ['tʃɔ:klət] ['pi:sɪz] [ɪn][tɑ:p][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Melt	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
熔化	半	-	甜的	巧克力	件	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

将半甜巧克力块放入双层蒸锅的上层融化。

[spu:n] [meltid] ['tʃɔ:klət] ['ɪntu:] ['sentər] [ʌv; əv] [i:tʃ] ['kʊki] .

Spoon	**melted**	**chocolate**	**into**	**center**	**of**	**each**	**cookie**	**.**
勺子	融化	巧克力	进入	中心	的	每个	曲奇饼	.

将融化的巧克力舀入每块饼干的中心。

[tɑ:p][wɪð; wɪθ][pɪ'kɑ:n][hæf] . [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['tʃɔ:klət] [ɪz][fɜ:rm] .

Top	**with**	**pecan**	**half**	**.**	**Chill**	**until**	**chocolate**	**is**	**firm**	**.**
顶部	和	胡桃	一半	.	寒意	直到	巧克力	是	公司	.

顶部放上半颗山核桃。冷藏至巧克力凝固。

[ji:ld] : [fɔ:r]['dʌz(ə)n] .

Yield	**:**	**4**	**dozen**	**.**
屈服	:	4	打	.

产量：4 打。

[pɪ'kɑ:n] ['tæsiz]

PECAN	**TASSIES**
胡桃	塔西

山核桃塔西

[wʌn] ([θri:][ɑ:z] .) [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .

1	**(**	**3**	**oz**	**.**	**)**	**pkg**	**.**
1	(	3	盎司	.	)	包装	.

1（3盎司）包

['sɔfənd] [kri:m] [tʃi:z]

softened	**cream**	**cheese**
软化	奶油	奶酪

软化的奶油奶酪

½ [siː] . [ˈsɔfənd] [ˈbʌtər]
½ C . softened butter
½ C . 软化 黄油

½ 杯软化黄油

[wʌn][siː] . [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]
1 C . sifted flour
1 C . 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [siː] . [braʊn] [ˈʃʊgər]
¾ C . brown sugar
¾ C . 棕色的 糖

¾ 杯红糖

[wʌn][tiː] . [ˈsɔfənd] [ˈbʌtər]
1 T . softened butter
1 T . 软化 黄油

汤匙软化黄油

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [siː] . [ˈteksəs] [pɪˈkɑːnz]
½ C . Texas pecans
½ C . 德克萨斯州 山核桃

½ 杯德州山核桃

[blend] [kriːm] [tʃiːz] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [ˈbʌtər] [ɪn] [ˈmɪksɪŋ] [boʊl] .
Blend cream cheese and ½ cup butter in mixing bowl .
混合 奶油 奶酪 和 ½ 杯子 黄油 在 混合 碗 .

在搅拌碗中混合奶油奶酪和半杯黄油。

[stɜːr][ɪn][ˈflaʊər] .
Stir in flour .
搅拌 在 面粉 .

拌入面粉。

[tʃɪl] [wʌn] [ˈaʊər] .
Chill 1 hour .
寒意 1 小时 .

冷藏1小时。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] - [smɔːl] [bɔːlz] .
Shape into 24 small balls .
形状 进入 - 小的 球 .

搓成24个小球。

[pleɪs] [ɪn] [ʌn'griːst] 1¾ [ɪntʃ] ['mʌfɪn] [pænz] .
Place in ungreased 1¾ inch muffin pans .
地方 在 未涂油的 1¾ 英寸 松饼 平底锅 .

放入未涂油的 1¾ 英寸松饼模具中。

[pres] [doʊ] [ə'genst] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] .
Press dough against the bottom and sides of the pan .
按 面团 反对 这 底部 和 侧面 的 这 平底锅 .

将面团压紧在平底锅的底部和侧面。

['sprɪŋk(ə)l] [pɪ'kɑːnz] ['oʊvər] [ðə; ði] [doʊ] .
Sprinkle pecans over the dough .
撒 山核桃 超过 这 面团 .

在面团上撒上山核桃碎。

[biːt] [tə'geðər] [eg] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat together egg , brown sugar , 1 tablespoon butter , vanilla , and salt until smooth .
打 一起 蛋 , 棕色的 糖 , 1 汤匙 黄油 , 香草 , 和 盐 直到 光滑的 .

将鸡蛋、红糖、1汤匙黄油、香草精和盐搅拌至顺滑。

[spuːn] [eg] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [doʊ] [ænd; ənd] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] [tuː; tə] ['kʌvər] [tɑːp] .
Spoon egg mixture into dough and top with enough Texas pecans to cover top .
勺子 蛋 混合物 进入 面团 和 顶部 和 足够的 德克萨斯州 山核桃 到 覆盖 顶部 .

:
.

将蛋液舀入面团中，并在上面撒上足够的德州山核桃碎，盖住表面。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz] [set] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake at 325 degrees F . until filling is set , about 25 minutes .
烤 在 - 学位 F . 直到 填充 是 放 , 关于 - 分钟 .

以华氏325度烘烤至馅料凝固，约25分钟。

[kuːl] ; [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [pænz] .
Cool ; remove from pans .
凉爽的 ; 消除 从 平底锅 .

冷却后，从锅中取出。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] .
Yield : 2 dozen .
屈服 : 2 打 .

产量：2 打。

['teksəs] ['hʌni] [bɔːlz]
TEXAS HONEY BALLS
德克萨斯州 蜂蜜 球

德州蜂蜜球

[wʌn] [siː] . ['bʌtər]
1 C . butter
1 C . 黄油

杯黄油

½ [siː] . ['hʌni]
½ C . honey
½ C . 蜂蜜

半杯蜂蜜

[ˌtuː'tuː][siː] . ['flaʊər]
2 C . flour
2 C . 面粉

杯面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[ˌtuː'tuː][siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
2 C . chopped Texas pecans
2 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kriːm] ['bʌtər] .
Cream butter .
奶油 黄油 .

搅打黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['hʌni] , ['flaʊər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add honey , flour , salt , and vanilla .
添加 蜂蜜 , 面粉 , 盐 , 和 香草 .

加入蜂蜜、面粉、盐和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .
Add Texas pecans .
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[roʊl]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər] -

Roll	**into**	**small**	**balls**	**and**	**bake**	**on**	**greased**	**cookie**	**sheet**	**at**	**325**	**degrees**	**F**	**.**	**for**	**20**
卷	进入	小的	球	和	烤	在	涂油	曲奇饼	床单	在	-	学位	F	.	为了	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将面团搓成小球，放在涂了油的烤盘上，以华氏325度烘烤20分钟。

[jiːld] : [fɔːr]['dʌz(ə)n] .

Yield	**:**	**4**	**dozen**	**.**
屈服	:	4	打	.

产量：4 打。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**15**	**]**
[	页	-	]

[第15页]

['kændiz]

Candies
糖果

糖果

[best] ['evər] [pɪ'kɑːn] ['kændi]

BEST	**EVER**	**PECAN**	**CANDY**
最好的	曾经	胡桃	糖果

史上最好吃的山核桃糖

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgər]

2	**C**	**.**	**sugar**
2	C	.	糖

杯糖

[wʌn][siː] . ['bʌtərmɪlk]

1	**C**	**.**	**buttermilk**
1	C	.	酪乳

杯酪乳

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['soʊdə]

soda
苏打

苏打

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

1½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]

1½	**C**	**.**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
1½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

1.5 杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['bʌtərmɪlk] , [ænd; ənd]['soʊdə][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] .
Combine **sugar** **,** **buttermilk** **,** **and** **soda** **in** **a** **large** **saucepan** **.**
结合 糖 , 酪乳 , 和 苏打 在 一个 大的 平底锅 .

将糖、酪乳和小苏打放入一个大平底锅中混合。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [tuː; tə][sɔːft] [bɔːl] [steɪdʒ] (- [dɪ'griː] [ef] . [ɑːn]['kændi] [θər'mɑːmɪtər]) .
Cook **over** **low** **heat** **to** **soft** **ball** **stage** **(** **236** **degree** **F** **.** **on** **candy** **thermometer** **)** **.**
厨师 超过 低的 热 到 柔软的 球 阶段 (- 程度 F . 在 糖果 温度计) .

用小火煮至软球阶段（糖果温度计显示 236 华氏度）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [kuːl] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .
Remove **from** **heat** **and** **cool** **for** **5** **minutes** **.**
消除 从 热 和 凉爽的 为了 5 分钟 .

从火上移开，冷却5分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .
Add **vanilla** **and** **Texas** **pecans** **.**
添加 香草 和 德克萨斯州 山核桃 .

加入香草精和德克萨斯州山核桃。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Beat **until** **slightly** **thickened** **.**
打 直到 轻微地 增稠 .

搅拌至略微浓稠。

[drɑːp][baɪ] ['tispʊnˌfʊl] ['ɑːntə] [wækst] ['peɪpər] .
Drop **by** **teaspoonful** **onto** **waxed** **paper** **.**
降低 经过 一茶匙 到 打蜡 纸 .

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[pɪ'kɑːn] [roʊl]
PECAN **ROLL**
胡桃 卷

山核桃卷

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgər]
2 **C** **.** **sugar**
2 C . 糖

杯糖

[wʌn][siː] . [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **C** **.** **brown** **sugar**
1 C . 棕色的 糖

杯红糖

⅛ [tiː'ɛs'piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][siː] . [laɪt] [kriːm]
1 **C** **.** **light** **cream**
1 C . 光 奶油

杯淡奶油

¼ [siː] . [kɔːrn] ['sɪrəp]
¼ **C** **.** **corn** **syrup**
¼ C . 玉米 糖浆

¼ 杯玉米糖浆

[ˌtuːˈtuː][tiː] . ['bʌtər]
2 T . butter
2 T . 黄油

汤匙黄油

['paʊdərd] ['ʃʊgər] ([ɪ'nʌf] [tuː; tə] [dʌst] ['peɪstri] [bɔːrd])
Powdered sugar (enough to dust pastry board)
粉末状 糖 (足够的 到 灰尘 糕点 木板)

糖粉（足够撒在糕点板上）

½ [siː] . [tʃɑːpt] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
½ C . chopped Texas pecans
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[kʊk] ['ʃʊgər] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , [kriːm] ,
Cook sugar , brown sugar , salt , cream ,
厨师 糖 , 棕色的 糖 , 盐 , 奶油 ,

煮沸白砂糖、红糖、盐、奶油，

[ænd; ənd][kɔːrn] ['sɪrəp] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər][fɔːrmz][ə; eɪ][sɔːft][bɔːl] [wen] [drɑːpt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
and corn syrup until mixture forms a soft ball when dropped in cold water .
和 玉米 糖浆 直到 混合物 表格 一个 柔软的 球 什么时候 掉落 在 寒冷的 水 .

加入玉米糖浆，直到混合物滴入冷水中能形成一个软球。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['faɪər] .
Remove from fire .
消除 从 火 .

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] .
Add butter .
添加 黄油 .

加入黄油。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] , [tɜːrn][aʊt][ɑːn]['peɪstri] [bɔːrd] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
Beat until creamy , turn out on pastry board dusted with powdered sugar .
打 直到 奶油状 , 转动 出去 在 糕点 木板 掸去灰尘 和 粉末状 糖 .

搅打至顺滑，倒扣在撒有糖粉的糕点板上。

[niːd] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Knead until firm .
揉 直到 公司 .

揉捏至结实。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][roʊl][ænd; ənd][roʊl][ɪn] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .
Shape into roll and roll in Texas pecans .
形状 进入 卷 和 卷 在 德克萨斯州 山核桃 .

将面团卷成卷，然后裹上德州山核桃。

[pres] [nʌts] ['fɜːrmli]['ɪntuː]['kændi] .
Press nuts firmly into candy .
按 坚果 牢牢 进入 糖果 .

用力将坚果压入糖果中。

[kiːp] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ʌn'tɪl][fɜːrm] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][slaɪs] .
Keep in a cool place until firm enough to slice .
保持 在 一个 凉爽的 地方 直到 公司 足够的 到 片 .

放在阴凉处保存，直到变硬到可以切片为止。

['mɑːrθə]	['wɑːʃɪŋtən]	['kændi]
MARTHA	**WASHINGTON**	**CANDY**
玛莎	华盛顿	糖果

玛莎·华盛顿·坎迪

[wʌn]	[stɪk]	[meltid]	['mɑːrdʒərən]
1	**stick**	**melted**	**margarine**
1	戳	融化	人造黄油

条融化的人造黄油

[ˌtuːˈtuː]	[siː]	.	[tʃɑːpt]	['teksəs]	[pɪˈkɑːnz]
2	**C**	**.**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
2	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[wʌn]	[kæn; kən]	['sweitənd]	[kən'denst]	[mɪlk]
1	**can**	**sweetened**	**condensed**	**milk**
1	能	加糖	浓缩版	牛奶

1罐甜炼乳

[wʌn]	[smɔːl]	[kæn; kən]	['koʊkənʌt]
1	**small**	**can**	**coconut**
1	小的	能	椰子

1小罐椰子

1½	[bɑːks]	['paʊdərd]	['ʃʊgər]
1½	**box**	**powdered**	**sugar**
1½	盒子	粉末状	糖

1.5盒糖粉

[wʌn]	[lɑːrdʒ]	[ˌpiːˈkeɪdʒiː]	.
1	**large**	**pkg**	**.**
1	大的	包装	.

个大包裹

['tʃɔːklət]	[tʃɪps]
chocolate	**chips**
巧克力	芯片

巧克力片

[fɔːr]	[ɑːz]	.
4	**oz**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['pærəfɪn]
paraffin
石蜡

石蜡

[mɪks]	['mɑːrdʒərən]	,	['teksəs]	[pɪˈkɑːnz]	,	['sweitənd]	[kən'denst]	[mɪlk]	,	['koʊkənʌt]	,	[ænd; ənd]	['paʊdərd]
Mix	**margarine**	**,**	**Texas**	**pecans**	**,**	**sweetened**	**condensed**	**milk**	**,**	**coconut**	**,**	**and**	**powdered**
混合	人造黄油	,	德克萨斯州	山核桃	,	加糖	浓缩版	牛奶	,	椰子	,	和	粉末状

['ʃʊgər]	.
sugar	**.**
糖	.

将人造黄油、德州山核桃、甜炼乳、椰蓉和糖粉混合。

[drɑːp]	[smɔːl]	['piːsɪz]	[ɑːn]	[wækst]	['peɪpər]	.
Drop	**small**	**pieces**	**on**	**waxed**	**paper**	**.**
降低	小的	件	在	打蜡	纸	.

将小块材料放在蜡纸上。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔːr; fər][fɔːr]['aʊərz] .
Refrigerate **for** **4** **hours** **.**
冷藏 为了 4 小时 .

冷藏4小时。

[melt][ɪn]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ['tʃɔːklət] [tʃɪps] [ænd; ənd]['pærəfɪn][ænd; ənd][mɪks] [tə'geðər] [wel] .
Melt **in** **double** **boiler** **chocolate** **chips** **and** **paraffin** **and** **mix** **together** **well** **.**
熔化 在 双倍的 锅炉 巧克力 芯片 和 石蜡 和 混合 一起 出色地 .

隔水融化巧克力片和石蜡，搅拌均匀。

['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['tuːθpɪk] , [dɪp] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː][meltid] ['tʃɔːklət] [tʃɪps] [ænd; ənd]['pærəfɪn] .
Using **a** **toothpick** **,** **dip** **each** **piece** **into** **melted** **chocolate** **chips** **and** **paraffin** **.**
使用 一个 牙签 , 蘸 每个 片 进入 融化 巧克力 芯片 和 石蜡 .

用牙签将每一块蘸上融化的巧克力片和石蜡。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **16** **]**
[页 -]

[第16页]

[pɪ'kɑːn] ['klʌstərz]
PECAN **CLUSTERS**
胡桃 集群

山核桃簇

¼ [siː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
¼ **C** **.** **butter** **or** **margarine**
¼ C . 黄油 或者 人造黄油

¼ 杯黄油或人造黄油

½ [siː] . ['ʃʊgər]
½ **C** **.** **sugar**
½ C . 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

1½ [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]
1½ **squares** **unsweetened** **chocolate** **,** **melted**
1½ 正方形 无糖 巧克力 , 融化

1.5块无糖巧克力，融化

[ˌtuː'tuː][tiː'ɛs'piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [siː] . ['flaʊər]
½ **C** **.** **flour**
½ C . 面粉

½ 杯面粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ [siː] . ['broʊkən] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz]
1½ **C** **.** **broken** **Texas** **pecans**
1½ C . 破碎的 德克萨斯州 山核桃

1.5 杯碎德州山核桃

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **egg** **,** **unsweetened** **chocolate** **,** **and** **vanilla** **.**
添加 蛋 , 无糖 巧克力 , 和 香草 .

加入鸡蛋、无糖巧克力和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[sɪft]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift **flour** **,** **baking** **powder** **,** **and** **salt** **.**
筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[stɜːr]['ɪntuː] [kriːmd] ['mɪkstʃər] .
Stir **into** **creamed** **mixture** **.**
搅拌 进入 奶油 混合物 .

拌入奶油混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teksəs] [pɪ'kɑːnz] .
Add **Texas** **pecans** **.**
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[drɑːp][frʌm; frəm] ['tiːspuːn] ['ɑːntə] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **from** **teaspoon** **onto** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 从 茶匙 到 涂油 烘烤 床单 .

用茶匙将面糊滴到抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **at** **350** **degrees** **F** **.** **for** **10** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 F . 为了 - 分钟 .

以华氏350度烘烤10分钟。

[jiːld] : 1½ ['dʌz(ə)n] .
Yield **:** **1½** **dozen** **.**
屈服 : 1½ 打 .

产量：1.5 打。

['kri:mi] ['preɪˌli:nz]
CREAMY **PRALINES**
奶油状 果仁糖

奶油果仁糖

[ˌtu:'tu:][si:] . ['ʃʊgər]
2 **C** **.** **sugar**
2 C . 糖

杯糖

[wʌn][si:] . [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **C** **.** **brown** **sugar**
1 C . 棕色的 糖

杯红糖

½ [si:] . [mɪlk]
½ **C** **.** **milk**
½ C . 牛奶

半杯牛奶

¼ [si:] . ['bʌtər]
¼ **C** **.** **butter**
¼ C . 黄油

¼ 杯黄油

¼ [ti:'ɛs'pi:] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

[θri:][si:] . [tʃɑ:pt] ['teksəs] [pɪ'kɑ:nz]
3 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
3 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [mɪlk] , ['bʌtər] , [ænd; ənd][sɔ:lt][ɪn] ['sɔ:spæn] .
Combine **sugar** **,** **brown** **sugar** **,** **milk** **,** **butter** **,** **and** **salt** **in** **saucepan** **.**
结合 糖 , 棕色的 糖 , 牛奶 , 黄油 , 和 盐 在 平底锅 .

将白砂糖、红糖、牛奶、黄油和盐放入平底锅中。

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] .
Bring **to** **a** **rolling** **boil** **.**
带来 到 一个 滚动 熬 .

煮至沸腾。

[ˌeɪ di: 'di:] ['teksəs] [pɪ'kɑ:nz] .
Add **Texas** **pecans** **.**
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[kən'tɪnju:] ['kʊkɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði][sɔ:ft] [bɔ:l] [steɪdʒ] .
Continue **cooking** **to** **the** **soft** **ball** **stage** **.**
继续 烹饪 到 这 柔软的 球 阶段 .

继续烹煮至软球阶段。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['kændi] [lʊks] ['kriːmi] .
Stir **until** **the** **candy** **looks** **creamy** **.**
搅拌 直到 这 糖果 看起来 奶油状 .

搅拌至糖果呈奶油状。

[spuːn] [aʊt] ['ɑːntə] [wækst] ['peɪpər] [tuː; tə] [kuːl] .
Spoon **out** **onto** **waxed** **paper** **to** **cool** **.**
勺子 出去 到 打蜡 纸 到 凉爽的 .

用勺子舀到蜡纸上冷却。

[fɔːr; fər] [friː] ['resəpɪz] [ænd; ənd] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n]
FOR **FREE** **RECIPES** **AND** **INFORMATION**
为了 自由的 食谱 和 信息

免费食谱和信息

[ə'baʊt] ['teksəs] [fuːd] [ænd; ənd] ['faɪbər] ['prɑːdʌkt] [raɪt] :
ABOUT **TEXAS** **FOOD** **AND** **FIBER** **PRODUCTS** **WRITE** **:**
关于 德克萨斯州 食物 和 纤维 产品 写 :

关于德克萨斯州食品和纤维产品，请写信：

['reɪgən] [viː] . [braʊn] , [kə'mɪʃənər]
REAGAN **V** **.** **BROWN** **,** **COMMISSIONER**
里根 V . 棕色的 , 专员

里根·V·布朗，专员

['teksəs] [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər]
TEXAS **DEPARTMENT** **OF** **AGRICULTURE**
德克萨斯州 部门 的 农业

德克萨斯州农业部

[piː] . [oʊ] . [bɑːks] - , ['kæpɪtl] ['steɪʃ(ə)n]
P **.** **O** **.** **BOX** **12847** **,** **CAPITOL** **STATION**
P . 哦 . 盒子 - , 国会大厦 车站

邮政信箱 12847，国会大厦

['ɔːstən] , ['teksəs] -
AUSTIN **,** **TEXAS** **78711**
奥斯汀 , 德克萨斯州 -

德克萨斯州奥斯汀 78711

[em] - - - 510R - [faɪv] / - [rɪ'vaɪzd]
M **-** **62** **-** **510R** **-** **5** **/** **79** **Revised**
M - - - 510R - 5 / - 修改

M-62-510R-5/79 修订版

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

[peɪdʒ][faɪv] : [ɪn][ðə; ðɪ][ə'rɪdʒən(ə)l]['resəpi][fɔːr; fər] [miːt] [loʊf] , “ ½ [siː] . [mɪlk] ” [wʌz; wəz] [rɪ'piːtɪd]

Page	**5**	**:**	**In**	**the**	**original**	**recipe**	**for**	**meat**	**loaf**	**,**	**“**	**½**	**C**	**.**	**milk**	**”**	**was**	**repeated**
页	5	:	在	这	原来的	食谱	为了	肉	面包	,	“	½	C	.	牛奶	”	曾是	重复

[twaɪs] .

twice	**.**
两次	.

第 5 页：在肉饼的原始食谱中，“½ 杯牛奶”重复了两次。

[ə; eɪ] [fjuː] ['maɪnər] [ə'dʒʌstmənts] [wɜːr; wər] [meɪd] [tuː; tə] [ɪm'pruːv] [kən'sɪstənsi] [ɪn] ['fɔːrmætɪŋ] .

A	**few**	**minor**	**adjustments**	**were**	**made**	**to**	**improve**	**consistency**	**in**	**formatting**	**.**
一个	很少	次要的	调整	是	制成	到	提升	一致性	在	格式化	.

为了提高格式的一致性，我们做了一些细微的调整。

[ðə; ðɪ][loʊf][pæn][saɪz][fɔːr; fər] [waɪt] [fruːt] [keɪk] [wʌz; wəz][ˌtuː'tuː][fɔːr] [ɪntʃ] [eks] ½ [ɪn][ðə; ðɪ][ə'rɪdʒən(ə)l]

The	**loaf**	**pan**	**size**	**for**	**White**	**Fruit**	**Cake**	**was**	**2**	**4**	**inch**	**x**	**½**	**in**	**the**	**original**
这	面包	平底锅	尺寸	为了	白色的	水果	蛋糕	曾是	2	4	英寸	x	½	在	这	原来的

[ænd; ənd][hæz; həz] [bɪn] [left] [ðɪs] [wei] ,

and	**has**	**been**	**left**	**this**	**way**	**,**
和	有	到过	左边	这	方式	,

原先用于制作白水果蛋糕的吐司模具尺寸为 2 4 英寸 x ½ 英寸，现在仍然保持这个尺寸。

[ɔːl'ðoʊ] [wiː; wi][ɑːr; ər][nɑːt] [ə'wer] [ʌv; əv] ['eni] [pæn][ʌv; əv] [ðæt] [saɪz] .

although	**we**	**are**	**not**	**aware**	**of**	**any**	**pan**	**of**	**that**	**size**	**.**
虽然	我们	是	不是	意识到的	的	任何	平底锅	的	那	尺寸	.

虽然我们目前还没有发现有这种尺寸的平底锅。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神